

**APLICACIÓN DEL MODELO DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES PARA LOS
PRODUCTOS DE LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DEL MUNICIPIO DE
CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA, CON BASE EN LA TOMA DE DECISIONES
ESTUDIO DE CASO: LAGOS BELLAVISTA**

NATALIA GALLEGO MANRIQUE

LUISA MARÍA VILLADA NEIRA

UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA

CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA

2017

**APLICACIÓN DEL MODELO DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES PARA LOS
PRODUCTOS DE LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DEL MUNICIPIO DE
CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA, CON BASE EN LA TOMA DE DECISIONES**

ESTUDIO DE CASO: LAGOS BELLAVISTA

NATALIA GALLEGO MANRIQUE

LUISA MARÍA VILLADA NEIRA

**PROYECTO DE GRADO PRESENTADO EN LA MODALIDAD DE MONOGRAFÍA
APLICADA COMO REQUISITO PARA OPTAR AL TÍTULO DE CONTADORAS
PÚBLICAS**

ASESORA

SANDRA LORENA AGUIRRE MÉNDEZ

ESPECIALISTA EN REVISORÍA FISCAL Y AUDITORÍA EXTERNA

UNIVERSIDAD DEL VALLE

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA

CAICEDONIA VALLE DEL CAUCA

2017

Agradecimientos

A Dios por guiarme en este camino, a mis padres y hermanos por su motivación y apoyo constante. De igual manera, a la asesora del trabajo de grado Sandra Lorena Aguirre Méndez por compartir su conocimiento y dedicación en este proceso; a los docentes que hicieron parte de mi formación profesional, ya que me brindaron las bases para alcanzar este logro; al gerente – propietario Alberto Osorio Ocampo y a la chef del restaurante campestre Lagos Bellavista Aida Mery Betancourth Quiceno por su paciencia y dedicación, además, por brindarnos las herramientas necesarias para la realización de este proyecto.

Natalia Gallego Manrique

Hoy cumpla una de mis metas, gracias a Dios y a mi familia, pues ellos me brindaron su ayuda y apoyo incondicional para recorrer el camino de la academia; a la Universidad del Valle por formarme como profesional y principalmente como persona; a los docentes que depositaron su grano de arena para enriquecer mis conocimientos; a la docente y asesora del trabajo de grado, Sandra Lorena Aguirre Méndez por servir de guía mediante el apoyo profesional y personal brindado; a mi compañera de trabajo Natalia Gallego Manrique por ser mi apoyo en la formación profesional; por último, al señor Alberto Osorio Ocampo por facilitarnos desarrollar el trabajo en su empresa y a la chef del restaurante Aida Mery Betancourth Quiceno por su paciencia y colaboración.

Luisa María Villada Neira

Dedicatoria

A mi familia por el apoyo incondicional, el esfuerzo y la dedicación durante esta etapa tan importante de mi vida, la cual culmino con éxito. Además, por ser ellos mi mayor motivación a la hora de emprender cada proyecto.

Natalia Gallego Manrique

A los seres que Dios me regaló para que me acompañaran y sirvieran de guía en mi vida; MI PAPÁ, MI MAMÁ Y MI HERMANO. Esos seres amados me han enseñado que para cumplir mis metas debo esforzarme y ser responsable; por esto y mucho más les dedico este logro.

Luisa María Villada Neira

Tabla de contenido

Resumen.....	11
Abstract	12
Introducción	13
Capítulo I	15
1. Antecedentes.....	15
2. Problema de Investigación.....	38
2.1 Planteamiento del Problema.....	38
2.1.1 Identificación.	38
2.1.2 Descripción.....	40
2.2 Formulación del Problema	42
2.3 Sistematización del Problema	43
2.4 Delimitación del Problema.....	44
2.4.1 Del alcance.	44
2.4.2 Del tiempo.	44
2.4.3 Del espacio.	44
3. Objetivos.....	45
3.1 Objetivo General	45
3.2 Objetivos Específicos.....	45
4. Justificación.....	46
4.1 Teórica.....	46
4.2 Práctica	47
4.3 Metodológica.....	48
5. Marco referencial.....	49
5.1 Marco Teórico	49
5.2 Marco Histórico.....	57
5.3 Marco Conceptual	60
5.3.1 Área de comercialización.	60
5.3.2 Área de producción.....	61
5.3.3 Sistema de costos.....	61
5.3.4 Productos de mayor rotación.	62
5.3.5 Toma de decisiones.	64

5.4 Marco Legal	65
6. Metodología.....	69
6.1 Tipo de Estudio	69
6.2 Método de Investigación	70
6.3 Procedimiento Metodológico	71
Capítulo II	76
7. Aplicación del Modelo de Costos Basado en Actividades para los productos de los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia Valle del Cauca, con base en la toma de decisiones.....	76
7.1 Descripción de los elementos del costeo abc que tienen aplicabilidad en el sector de restaurantes campestres.....	77
Capítulo III.....	82
7.2 Clasificación de los costos según las actividades de producción y comercialización del restaurante campestre Lagos Bellavista.	82
Capítulo IV.....	104
7.3 Identificación de los inductores de costos generados por el restaurante campestre Lagos Bellavista.....	104
Capítulo V.....	116
7.4 Determinación de las bases de costeo para cada uno de los inductores de costos.	116
Capítulo VI.....	131
7.5 Ejemplificación de la aplicación del modelo de costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista.	131
Capítulo VII	215
8. Conclusiones.....	215
9. Recomendaciones	217
10. Presupuesto	218
11. Cronograma de actividades.....	219
12. Bibliografía	221
13. Anexos	231

Lista de Tablas

Tabla 1. Normograma.	65
Tabla 2. Rotación de cada producto por mes.	83
Tabla 3. Tabla de Rotación Total de los Productos año 2017 (Enero - Agosto).	85
Tabla 4. Definición de procesos.	87
Tabla 5. Simbología utilizada para el diagrama de flujo.	95
Tabla 6. Inductores de costos.	104
Tabla 7. Bases de costeo.	116
Tabla 8. Nomenclaturas para relacionar los procesos y las actividades en el restaurante campestre.	131
Tabla 9. Descripción de los costos que genera el restaurante campestre.	134
Tabla 10. Conversiones.	142
Tabla 11. Ejemplificación tilapia frita.	148
Tabla 12. Ejemplificación chuleta de cerdo.	164
Tabla 13. Ejemplificación trucha en champiñones.	181
Tabla 14. Ejemplificación trucha al ajillo.	198
Tabla 15. Presupuesto Proyecto de Grado.	218
Tabla 16. Cronograma de Actividades Proyecto de Grado.	219

Lista de Gráficas

Gráfica 1. Rotación de los Platos ofrecidos en el restaurante Enero - Agosto 2017.	84
Gráfica 2. Rotación Total de los Productos año 2017 (Enero - Agosto).	86

Lista de ilustraciones

Ilustración 1. Diagrama de flujo proceso compra de materia prima.....	97
Ilustración 2. Diagrama de flujo proceso comercialización y producción de los productos de mayor rotación.	98
Ilustración 3. Diagrama de flujo proceso financiero y administrativo.....	103

Lista de Anexos

Anexo A. Entrevista realizada al gerente - propietario.....	231
Anexo B. Entrevista realizada a la chef del restaurante.....	233

Resumen

La investigación suministró información relevante para los propietarios de los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, puesto que, permitió comprender la importancia de organizar su sistema de costos empírico por uno técnico como el Modelo de Costos Basado en Actividades. En el caso del restaurante campestre Lagos Bellavista, se conoció que la forma de llevar los costos incurridos en el área de comercialización y producción es de manera empírica, de ahí que, determinar el costo del producto es importante porque esta información sirve como fundamento para tomar decisiones que contribuyan al crecimiento de la empresa.

Teniendo en cuenta lo anterior, se decidió realizar la ejemplificación con base al Modelo de Costos abc, ya que, este se adecúa a las empresas prestadoras de servicios como los restaurantes y los cuatro elementos que integran este modelo (actividades, inductores de costes, objetivos de costes y centros de costes) tienen aplicabilidad en este tipo de empresas. De modo que, la ejemplificación se realizó a los cuatro productos que presentaron mayor rotación de Enero a Agosto del año 2017.

Para ello, se utilizó el método cualitativo y se aplicaron técnicas primarias y secundarias, para conocer acerca de los restaurantes campestres y proceder a realizar la ejemplificación del modelo, pues es el que suministra la información necesaria para plantear las conclusiones y recomendaciones pertinentes para el restaurante campestre Lagos Bellavista.

Abstract

The research provided information relevant to the owners of the rural restaurants in the municipality of Caicedonia - Valle del Cauca, since it made it possible to understand the importance of organizing their empirical cost system by a technical one such as the Activity Based Cost Model. In the case of the rural restaurant Lagos Bellavista, it was known that the way to carry the costs incurred in the area of marketing and production is empirical, hence, determining the cost of the product is important because this information serves as a basis for taking decisions that contribute to the growth of the company.

Taking into account the above, it was decided to carry out the modeling based on the abc Costs Model, since it is suitable for service providers such as restaurants and the four elements that make up this model (activities, cost inducers, objectives cost centers and cost centers) have applicability in this type of companies. Thus, the exemplification was made to the four products that showed the greatest rotation from January to August of the year 2017.

For this, the qualitative method was used and primary and secondary techniques were applied to know about the rural restaurants and to proceed with the exemplification of the model, since it is the one that provides the necessary information to formulate the conclusions and recommendations pertinent to the restaurant rural Lagos Bellavista.

Introducción

Todas las empresas, sin importar su tamaño requieren de la contabilidad para complementar su funcionamiento, sin embargo, algunas de ellas excluyen de la parte contable los sistemas de costos; siendo estos, una herramienta fundamental que suministra información con mayor veracidad y exactitud, en cuanto al costo unitario de los productos o servicios que ofrecen las empresas. Además, los sistemas de costos constituyen una fuente de información relevante para planear, controlar y tomar decisiones de tipo administrativo - contable dentro de las organizaciones.

Estos sistemas de costos no hacen parte esencial del área contable en los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, debido a que, la aplicación y la implementación por parte de un profesional significaría un gasto adicional y elevado al presupuesto que se determina de manera empírica, asimismo, la falta de conocimiento por parte de los propietarios hace que no se genere la necesidad de tener en la organización un sistema de costos técnico y actualizado que suministre la información de manera oportuna.

Es importante decir, que los restaurantes campestres se han ido expandiendo por el municipio y sus alrededores, generando un alto nivel de competitividad para este sector y al que cada uno de ellos debe buscar alternativas tales como: aplicar e implementar el sistema de costos abc, puesto que se ajusta al sector de servicios y responde a la necesidad que tienen este tipo de empresas en la adecuada distribución de los costos indirectos de fabricación (CIF).

Teniendo en cuenta, las falencias que tienen este tipo de empresas, se aplicó un Modelo de Costos Basado en Actividades como herramienta para que los restaurantes campestres identifiquen las actividades que añaden valor y las que no eliminarlas, y de esta forma contribuir

a la disminución de los costos obteniendo un mayor beneficio económico al momento de desarrollar su objeto social.

Por último, el método que se utilizó para esta investigación fue el cualitativo y como técnicas para recolectar la información, las entrevistas a la chef del restaurante y al gerente – propietario, los documentos privados de empresa, los libros sobre esta temática y el internet, entre otros; los cuales contribuyeron con la información indispensable para ejemplificar el Modelo de Costos Basado en Actividades en el restaurante campestre Lagos Bellavista.

Capítulo I

1. Antecedentes

Para empezar, se tomó como referente el trabajo de grado realizado para la obtención del título de Contador Público y Auditor de la Universidad de Cuenca – Ecuador en el año 2016:

Título: “Determinación de un sistema de costos ABC para los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca caso práctico: Restaurantes Rancho Chileno, septiembre 2015” (Padilla y Plaza, 2016)

Autor: Viviana Elizabeth Padilla Matailo y María Eugenia Plaza Euquilla.

Identificación del problema:

Los restaurantes de la Ciudad de Cuenca carecen de un sistema de costos que sirvan como fundamento para la toma de decisiones, por el contrario, utilizan la contabilidad general para tal fin.

Procedimientos metodológicos:

Para el desarrollo del presente trabajo, se determinó que el tipo de investigación será analítico aplicativo, con el primero se hará un análisis de todas las partes que integran el objeto de estudio, llegando a entender el comportamiento del mismo; y con el segundo se profundizará en la investigación para entender la realidad de la empresa y determinar con claridad el porqué de la problemática y resolverlo mediante la aplicación del Costo ABC.

En cuanto al método de la investigación se plantea un enfoque mixto, es decir, el método cualitativo y el cuantitativo.

El método cualitativo, sirve para describir de manera minuciosa los comportamientos e interacciones que se observarán mediante el estudio, y con el procedimiento inductivo se parte de los resultados que se obtengan de la investigación para emitir conclusiones y recomendaciones a la empresa para mejorar en sus decisiones administrativas.

En el método cuantitativo, los estados financieros servirán como base para investigar, analizar y comprobar los resultados que se obtienen del estudio, es así como en este método se utiliza el procedimiento deductivo que va de lo general a lo particular, permitiendo conocer a la empresa en su totalidad a fin de detectar circunstancias que permitan resolver el problema planteado y de esta manera llegar a establecer el “SISTEMA DE COSTOS ABC” en “RESTAURANTES RANCHO CHILENO.”

En relación con las técnicas e instrumentos de recolección de datos utilizadas para el desarrollo de la investigación se plantearon las siguientes: la investigación documental (revisión de diferentes fuentes bibliográficas como son libros, revistas, información de la empresa, el internet y otros materiales relacionados al sector que se está investigando), la observación directa (sirve para apreciar como es el entorno en que se desarrolla cada una de las actividades referentes al restaurante), las encuestas (consiste en realizar cuestionarios dirigidos a los administradores, cheff y clientes del sector al que se está estudiando), el procesamiento de datos (utilizar la herramienta de Excel para el desarrollo del tema de costos ABC) y la interpretación de la información (se realizará de acuerdo al contexto que se está estudiando, tomando en cuenta las distintas teorías relacionadas a los costos ABC).

Conclusiones:

De manera general, se encontró que el 75% de los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca toman las decisiones internas partiendo de la información suministrada por la contabilidad general, es decir, que están sub-utilizando el sistema contable a consecuencia de no poseer un sistema de costos para orientar los procesos internos de los restaurantes. Y en relación al Restaurante Rancho Chileno, se identificó una ligera variación en los costos de los cinco platos con mayor demanda, después de realizar una comparación entre los costos estipulados por la empresa y los obtenidos mediante el Sistema de Costos ABC, además, se observa que la mano de obra es el rubro con mayor costo (Padilla y Plaza, 2016).

Aporte al presente trabajo:

Este documento sirvió como material de apoyo, debido a que se basa en el diseño e implementación del sistema de costos ABC, en un restaurante donde se ha utilizado la contabilidad general como herramienta para tomar decisiones en relación con el costo y el precio de los productos, en otras palabras, la aplicación del sistema de costos se va a desarrollar en el mismo sector y con las mismas falencias que se exponen en el presente trabajo, por tal razón, es una guía para la elaboración del diseño.

En segundo lugar, se expone una investigación desarrollada en el área de alimentos y bebidas de la Hostería, la cual se efectúa en el año 2014 como trabajo de grado para obtener el título de Contador Público y Auditor:

Título: “Propuesta del Sistema de Costos Basado en Actividades ABC aplicado a la Hostería Durán S.A de la Ciudad de Cuenca para el periodo 2013” (Carmona y Mejía, 2014)

Autor: Ana Gabriela Carmona Vera y Eva Cristina Mejía Cuesta.

Formulación del problema:

Hostería Durán S.A., no cuenta con un adecuado sistema de costos en el área de alimentos y bebidas, debido a la falta de conocimiento sobre los costos indirectos de fabricación, lo que provoca que no sean distribuidos correctamente a dicho servicio.

Diseño metodológico:

El presente trabajo aborda un tipo de investigación descriptiva y explicativa. Descriptiva porque el objetivo es llegar a conocer la situación, que se da en torno al área de alimentos y bebidas que presta Hostería Durán S.A, a través de la descripción de los procesos, actividades y personas. Y explicativa debido a que en esta investigación se explicará cómo ocurre un fenómeno y en qué condiciones se da, además de evaluar el grado de relación entre dos variables, se dará a conocer definiciones y conceptos técnicos referentes al Sistema de Costos Basados en Actividades.

Así mismo, el método de la investigación que se aplica es el deductivo e inductivo, que va de lo general a lo particular y de lo particular a lo general. Dicho de otra forma, se parte del conocimiento general al momento de prestar el servicio de alimentos y bebidas, hasta llegar a establecer la propuesta del sistema de Costos Basado en Actividades (ABC), luego de la aplicación de este sistema se utilizará la información obtenida para plantear las conclusiones y recomendaciones que serán de mucha utilidad para Hostería Durán S.A.

Por último, las técnicas utilizadas para la recolección de la información son: la investigación documental (revisión de material elaborado anteriormente sobre el tema a investigar y material complementario referente al sector en el que se desenvuelve la empresa), la

observación directa (esta herramienta permitirá establecer cómo se desarrollan las actividades productivas, administrativas, financieras y responsabilidades del personal de la empresa, que se relacionan con el área de alimentos y bebidas), las encuestas (mediante cuestionarios realizados al gerente, contador y demás personal que se encuentre involucrado al momento de prestar el servicio, se recolectará información importante sobre el proceso de producción, las actividades realizadas, su duración, recursos utilizados y demás información necesaria), el procesamiento de datos (aquí se realizará un recuento, clasificación y ordenación de todos los datos que se han obtenido durante la investigación), analítica (una vez organizados los datos mediante la tabulación se procederá a su análisis, de acuerdo con las variables y al tipo de investigación), la interpretación de la información (la información obtenida se interpretará en base al marco teórico, con el fin de alcanzar los objetivos planteados y realizar las recomendaciones necesarias y otras (técnicas que sean necesarias para obtener información oportuna y necesaria para el desarrollo de la investigación).

Conclusiones:

La aplicación del Sistema de Costos ABC proporcionó información que sirvió para ser comparada con los costos de la empresa, de la cual se obtuvo que el margen de contribución de dos productos estudiados es bajo y en el caso crítico el plato de camarones apanados está generando pérdidas a la empresa, pues el precio de venta está por debajo del costo. Hay que añadir, que el sistema ABC permitió obtener información más detallada acerca de los costos incurridos, siendo mucho mayor que los obtenidos mediante la aplicación del sistema de costos común, debido a que en este último la empresa utiliza una tasa predeterminada común para todo el volumen de producción, al asignar a los productos el 10% del costo de la materia prima por concepto de costos indirectos de fabricación para el periodo, mientras que en el ABC se toma en

cuenta las diferentes actividades que generan costos al producto, por lo cual se asigna un 100% de costos indirectos (Carmona y Mejía, 2014).

Aporte al presente trabajo:

La investigación fue útil, debido a que el problema que aborda la empresa Hostería Durán S.A en el área de alimentos y bebidas, se asimila al expuesto en el presente trabajo que se desarrolló en Lagos Bellavista, además el diseño metodológico expuesto sirvió como referente para el trabajo.

El siguiente antecedente corresponde a la tesis o trabajo de grado de investigación presentada(o) como requisito parcial para optar por el título de Especialista en Gestión Pública, el cual es realizado en el año 2006 y orientado al sector de servicios públicos:

Título: “Propuesta para la implementación del sistema de costos basado en las actividades para el servicio de acueducto, en la empresa industrial y comercial de servicios públicos domiciliarios "Empochiquinquirá E.S.P." como una herramienta de gestión” (Villamil, 2006)

Autor: Alba Enidia Villamil Muñoz.

Formulación del problema:

¿La aplicación de los costos basados en las actividades será la herramienta más apropiada de gestión?

Metodología utilizada:

Para la recolección de la información se utilizan fuentes primarias como la observación directa, entrevistas y cuestionarios a funcionarios de la entidad, inspección de documentos, tales como, manuales de funciones y procedimientos e informes existentes en la empresa.

De igual forma, se tienen en cuenta fuentes secundarias como las resoluciones y circulares emanadas por la Comisión Reguladora de Agua Potable y Saneamiento Básico y la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, los cuales proporcionan información sobre el tema, se consultan libros de costos y de metodología de la investigación.

Conclusiones:

Se debe tener en cuenta que el sistema de costos basado en las actividades se instaure como una filosofía de gestión empresarial, en la cual deben participar todos los individuos que conformen la empresa, desde los obreros y trabajadores de la planta, hasta los más altos directivos, ya que al tener cubiertos todos los sectores productivos, se lleva a la empresa a conseguir ventajas competitivas y comparativas frente a las entidades que ejercen su misma actividad (Villamil, 2006).

Aporte al presente trabajo:

Este trabajo ayudó a tener una visión amplia acerca de la implementación de un Sistema de Costos (ABC) a una empresa que ofrece servicios y que hace parte del sector público, además, el referente teórico constituye el tema de Costos Basados en las Actividades y lo relacionado con el proceso de toma de decisiones como una herramienta de gestión.

El cuarto referente de investigación se elaboró en el año 2007 con el propósito de optar por el título de Ingeniero Industrial en la Universidad Tecnológica de Pereira:

Título: “Diseño e implementación de una estructura de costos para la empresa Maquinplast S.A”
(Arcila y Tabares, 2007)

Autores: Carlos Iván Arcila Lizalda y Diana Alejandra Tabares Mendoza.

Institución: Universidad Tecnológica de Pereira.

Formulación del problema:

¿Existe actualmente dentro de la empresa una estructura que defina el costo de los recursos utilizados, de los procesos que se llevan a cabo en cada uno de los departamentos y de las actividades que conforman estos procesos, que permita determinar con precisión el coste final de la fabricación de las máquinas selladoras?

Aspectos metodológicos:

La metodología de la investigación que se utilizará en el desarrollo del proyecto será de naturaleza mixta, es decir, se desarrollará un modelo de investigación aplicada, partiendo de los componentes de la investigación básica. Asimismo, los pasos a seguir durante la investigación se realizarán utilizando la información logística, estadística y contable con que se cuenta en el área de producción, involucrando al proceso una connotación de investigación descriptiva, que conlleva a optimizar el manejo de la información requerida, dirigiendo cada uno de los aspectos relevantes para el proyecto, hacia el desarrollo de una práctica eficiente y bien enfocada hacia el objetivo de realizar una estructura de costos para el área de producción, que permita establecer con precisión el costo real de las diferentes referencias de máquinas selladoras.

En cuanto a las fuentes de información, se identifica que las fuentes primarias se basan en observaciones extraídas del análisis del proceso productivo e información a través de entrevistas formales e informales, con todo el personal que está directa e indirectamente vinculado al proceso de producción de la empresa; y las fuentes secundarias utilizadas tienen que ver con el acceso a la bases de datos del inventario de la empresa, de activos depreciables y activos menores, de gastos de la empresa, de nómina, de órdenes de compra, acercamiento a los

Kardex que manejan en el proceso productivo y entrada a la información contenida en planos y diseños.

Conclusiones:

A través de la creación de la línea única de productos, se logró diseñar un modelo de costeo y cotización de cada una de las piezas que se fabrican en MAQUINPLAST S.A., que a su vez al convertirse en un conjunto de sub - productos adicionados a las actividades, generan el costo final de una máquina selladora (Arcila y Tabares, 2007).

Aporte al presente trabajo:

El trabajo referenciado sirvió como base en la metodología de la investigación, ya que, se asemeja a la del proyecto desarrollado, además, algunos pasos que se realizan en el método de investigación son útiles para la aplicación del modelo de costos basado en las actividades.

A continuación, se presenta el trabajo de investigación ejecutado en el sector de alimentos de una sala de cine para el año 2015, con propósito de optar al título de Contador Público:

Título: “Propuesta de un sistema de costos bajo la metodología de costeo ABC para los productos más representativos en ventas dentro de la sala VIP de CINEPOLIS Limonar Santiago de Cali” (Tipas, 2015)

Autor: Fausto German Tipas Puerres.

Institución: Universidad del Valle.

Formulación del problema:

¿Cuál es la metodología a aplicar que permita calcular el costo de producción de los tres productos más representativos en las ventas: Baguette de pollo, hamburguesa y smoothie de mango dentro de la sala VIP de CINEPOLIS Limonar Cali, que permita conocer con precisión el margen de rentabilidad y una toma de decisiones adecuada?

Metodología:

Para la elaboración del presente trabajo se tuvo en cuenta el estudio descriptivo, dado que este sirve para analizar cómo es y cómo se manifiesta el fenómeno estudiado y sus componentes.

De igual manera, el método escogido para el desarrollo de este trabajo es el analítico, puesto que se distinguirán los elementos del fenómeno y se procederá a revisar ordenadamente cada uno de ellos por separado. Teniendo en cuenta que, este consiste en la extracción de las partes de un todo, con el objeto de estudiarlas y examinarlas por separado, para ver, por ejemplo, las relaciones entre las mismas.

Otro punto son las fuentes de información, en donde las primarias son: información dispuesta por la organización empresarial CINEPOLIS VIP, entrevista a la señora Mageiny Medina, cargo: Jefe de cocina sala CINEPOLIS VIP, observación directa de tiempos y movimientos de los procesos a costear dentro de la cocina sala CINEPOLIS VIP y entrevista a la señora María García sub-gerente VIP CINEPOLIS Cali; y las secundarias: textos, artículos, trabajos, lecturas y otra información que se pueda recolectar vinculada a los temas del proyecto y páginas de Internet.

Conclusiones:

Los márgenes de rentabilidad obtenidos por los tres productos evaluados son menores que los reportados por la entidad, pues a través del estudio se evidencia que los costos de producción son más altos que los manejados por el cine, esto se demuestra al comparar los resultados obtenidos por el cine y los costos expuestos por CINEPOLIS VIP. Es importante decir, que las diferencias encontradas en los costos no están siendo asumidas por la empresa, ocasionando que las decisiones se tomen con base en una información que no es del todo confiable en lo referente a los costos (Tipas, 2015).

Aporte al presente trabajo:

Este trabajo es de utilidad porque el objeto de estudio es semejante al del proyecto desarrollado, puesto que, se orienta al costeo de los productos más representativos de la sala de cine; además, los resultados que se obtienen con el estudio despliegan la importancia de tener un sistema de costos bien definido.

El siguiente antecedente se elabora en el año 2015 con el objetivo de alcanzar el título de Ingeniero Industrial:

Título: “Diseño de un sistema de costos para la empresa Industrias Berg S.A.S” (Ortiz, 2015)

Autor: Marco Antonio Ortiz Valencia.

Institución: Universidad Autónoma de Occidente.

Identificación del problema:

La obtención de los costos se realiza de una manera empírica, desconociendo los costos asociados a la fabricación de los productos y afectando la rentabilidad y competitividad de la empresa.

De esta forma, el uso del método empírico para calcular los costos de los productos ha llevado a la empresa al desconocimiento de su rentabilidad real. Además, se presenta un inadecuado cálculo de los precios de los productos con base a los costos, lo cual genera baja competitividad en el mercado, llevando a la gerencia a tomar decisiones inadecuadas con base a los costos del producto.

Aspectos metodológicos:

El método escogido para el desarrollo de la investigación es el cuantitativo, debido a que este a través de sus técnicas permite diseñar un sistema de costos que ayude a la organización a tener una idea o visualización de lo que está ocurriendo en el mercado.

Por consiguiente, las fuentes primarias utilizadas son la observación directa y entrevistas realizadas al personal perteneciente a la alta gerencia y la administración; y las fuentes secundarias se basan en el acceso a las bases de datos de nómina, gastos administrativos, gastos de ventas y gastos financieros.

Conclusiones:

Al haber realizado diferentes visitas a la organización y luego de diagnosticar la situación actual de la empresa, se procedió a evaluar los tipos de sistemas de costos existentes en la contabilidad, para así poder determinar el más adecuado y saber cuál era el que más se ajustaba a las

necesidades de los procesos productivos que utiliza la compañía. Por lo que se evaluaron los modelos de costeo por procesos, órdenes de trabajo y costeo basado en actividades ABC, puesto que son los más utilizados y vistos en las organizaciones a nivel global. De estos modelos, se escogió y se empleó el costeo basado por actividades ABC, debido a que es más preciso en los cálculos, es fácil de usar en periodos de tiempos cortos y su costo administrativo no es tan alto (Ortiz, 2015).

Aporte al presente trabajo:

Este documento es relevante porque se logra evidenciar la importancia de implementar el sistema de costos basado en actividades en empresas que tienen grandes variedades de productos y distintos tamaños como es el caso, además, con la implementación de este sistema se satisface la necesidad del problema, ya que, se evaluó y se aprobó su funcionamiento por parte de la empresa industrias BERG S.A.S.

Posteriormente, se revela una investigación realizada en el año 2014 en el contexto institucional donde se hace relevante la Contabilidad de Costos:

Título: “Diseño de un sistema de costos a través de la metodología ABC para determinar el costo de un alumno de las carreras técnicas laborales con reconocimiento SENA de la escuela de formación y gestión empresarial Dempresa” (Ampudia y Rodríguez, 2014)

Autores: Larry Stiven Ampudia Perdomo y Lizeth Viviana Rodríguez Barrios.

Institución: Universidad del Valle.

Formulación del problema:

¿Cuál es el costo unitario de formar a un estudiante de las carreras técnicas laborales Auxiliar Contable y Financiero y/o Asistente Administrativo con reconocimiento SENA?

Metodología:

El presente trabajo se realizará teniendo en cuenta el tipo de estudio descriptivo - aplicativo, dado que hay escritos sobre el tema y se pretende realizar una aplicación práctica sobre un caso particular. Además, se empezará con la descripción de la situación actual en que se encuentra el ofrecimiento de las Carreras Técnicas Laborales con reconocimiento SENA de la ESCUELA DE GESTIÓN Y FORMACIÓN EMPRESARIAL DEMPRESA, y se efectuará una fase analítica en el área de costos y la posterior formulación de su aplicación para determinar el costo de un alumno que pertenezca a las Carreras Técnicas Laborales con Reconocimiento SENA.

Por consiguiente, el método que se va a manejar será el inductivo, puesto que se estudiará la normatividad de costos vigentes, los sistemas de información de costos existentes y así mismo se diseñará uno que permita identificar el costo de un alumno perteneciente a las Carreras Técnicas Laborales con reconocimiento SENA de la ESCUELA DE GESTIÓN Y FORMACIÓN EMPRESARIAL DEMPRESA.

Con relación a las fuentes de información, se utilizan como fuentes primarias la observación directa de los procesos a través de visitas permanentes a la ESCUELA DE GESTIÓN Y FORMACIÓN EMPRESARIAL DEMPRESA, con entrevistas al personal de las áreas contables, administrativas y propias de la prestación del servicio (Orientadores, estudiantes) y las fuentes secundarias se basan en el análisis documental y bibliográfico de los

escritos relacionados con el sistema de costeo por actividad y los soportes contables-administrativos propios de la prestación del servicio educativo.

Es necesario precisar que, se consultan los archivos de la gestión de calidad académica de la institución, el proyecto educativo institucional, los manuales de procedimientos, la documentación contable (comprobantes de egreso, causaciones, recibos de caja, balances de comprobación, etc) y documentación administrativa - académica (Fichas de matrícula, formatos de solicitud de Grado, diplomas, certificados, formatos de programación académica, reporte de novedades, entre otros).

Por último, las técnicas de recolección de la información para el presente estudio de caso se han recolectado a través de la observación directa, por medio de herramientas como encuestas y borradores de toma de tiempos y movimientos promedios para identificar los tiempos reales que invierte cada una de las personas involucradas en la formación académica de los estudiantes de las Carreras Técnicas Laborales con reconocimiento SENA.

Conclusiones:

El sistema de acumulación de costos que se ajusta a la necesidad de la prestación del servicio educativo de Carreras Técnicas Laborales con reconocimiento SENA que ofrece la empresa Escuela de Gestión y Formación Empresarial DEMPRESA, es el sistema de Costos por Procesos bajo la metodología ABC, debido a que se acumulan los costos en procesos continuos y/o en serie, es decir, durante un lapso de tiempo siendo traspasados de un proceso a otro, de manera que el costo total de la prestación del servicio se halla al finalizar cada proceso continuo, por efecto acumulativo secuencial de las actividades que permiten ofrecer este tipo de carreras dentro de la institución.

De igual forma, el sistema de costos ABC aliado con un manual de funciones, permitiría a la ESCUELA DE FORMACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL DEMPRESA identificar cuáles son las actividades más repetitivas, las actividades que no generan valor y las actividades que pueden generar reproceso dentro del giro ordinario de los negocios de la organización (Ampudia y Rodríguez, 2014).

Aporte al presente trabajo:

Este documento sirvió como base en la fase metodológica, específicamente en las técnicas de recolección de la información, puesto que, utilizan la herramienta de la toma de tiempos y movimientos para conocer el tiempo real que invierte cada una de las personas involucradas en la formación académica de los estudiantes de las Carreras Técnicas Laborales con reconocimiento SENA.

El presente referente bibliográfico se efectuó en el contexto local para el año 2005, siendo trascendente la Contabilidad de Costos y la aplicación de esta a través del marco legal en el sector público:

Título: “Diseño de un sistema de costos ABC para la empresa del Estado Central de Sacrificio del municipio de Caicedonia Valle” (Caro y Rodríguez, 2005)

Autor: Cristina Caro Gómez y Alejandra Rodríguez Arenas.

Formulación del problema:

¿Existe un sistema de costos apropiado en la Central de Sacrificio del municipio de Caicedonia, que permita la toma de decisiones administrativas?

Aspectos metodológicos:

Teniendo en cuenta el tipo de investigación cuantitativa, se podrá analizar el manejo de los diferentes costos en que incurre la Central de Sacrificio y de igual manera los efectos que estos generan en sus movimientos contables, que serán reflejados considerablemente en los estados financieros y teniendo como base el método deductivo, se logra analizar explícitamente las características primordiales de este estudio, para saber la situación actual de la empresa “Central de Sacrificio”, teniendo en cuenta situaciones que suceden en la prestación del servicio, para así lograr obtener información adecuada que soporte la investigación.

De igual manera, se utiliza la investigación descriptiva porque se encuentran muchas variables, que permiten establecer como está la empresa a nivel interno, además describe todos los factores que intervienen en la prestación del servicio, como son las actividades, procedimientos y funciones del personal.

Finalmente, los instrumentos utilizados para la recolección de los datos se hacen mediante fuentes de información primarias (información directa de los procedimientos, entrevistas al personal asistencial y administrativo involucrado en el proceso) y fuentes de información secundarias (información obtenida en el Centro Administrativo Municipal -CAM- en la sección de Empresas Varias, libros especializados en el tipo de costos a aplicar e información obtenida en internet).

Conclusiones:

En la Central de Sacrificio de ganado del Municipio de Caicedonia Valle, se está presentando un fenómeno que tiene incidencia en las empresas como lo es la insuficiencia en el sistema y en el registro de los costos, lo cual no permite conocer con precisión los gastos y elementos que

conforman la prestación del servicio de sacrificio, por lo tanto, este factor influye en el logro de resultados económicos favorables en la empresa y en su competitividad (Caro y Rodríguez, 2005).

Aporte al presente trabajo:

La importancia de utilizar este trabajo como antecedente para la investigación, se fundamenta en que el marco teórico expresa todo lo relacionado con la contabilidad y en especial la contabilidad de costos que es el tema que engloba toda la investigación, contribuyendo a la ampliación de los conceptos de costos ABC de una forma sencilla y clara, de igual manera, los aspectos metodológicos utilizados en el trabajo desarrollado en la Central de Sacrificio fueron de gran utilidad, debido a que, los instrumentos utilizados para la recolección de la información se asemejan a los usados para la elaboración del presente trabajo.

A continuación, se enuncia un trabajo de grado como requisito parcial para la obtención del título de Contadora Pública, el cual es realizado en el año 1998 y basado en el marco legal de las entidades pertenecientes al sector público:

Título: “Sistema de Costos por Actividades en las empresas de Servicios Telecomunicaciones”
(Ruiz, 1998)

Autor: María del Carmen Ruiz Granada.

Formulación del problema:

¿Cómo se debe realizar el montaje del sistema de costos por actividades en el sector de los servicios de telecomunicaciones de acuerdo a la Ley 142 de 1994?

Aspectos metodológicos:

El estudio o investigación de los costos por actividades es de tipo explorativo - descriptivo, dado que se pretende, a partir de la recolección de una información de tipo teórico, por ausencia de modelos específicos, construir un marco teórico – práctico o de referencia para la implementación del sistema de costos por actividades (ABC) en las empresas de servicios de telecomunicaciones.

Y para el desarrollo del ejemplo-ejercicio en las empresas de servicios de Telecomunicaciones, se hará uso de la información suministrada por la empresa de servicios de Telecomunicaciones Telearmenia, la cual se recogerá a través de entrevistas con personal clave de la empresa y de la información emanada por la Superintendencia de Servicios Públicos, acatando las instrucciones y parámetros allí establecidos para la implementación del Sistema ABC.

Conclusiones:

La empresa de servicios de Telecomunicaciones requiere la aplicación de este sistema, ya que necesita una concepción nueva, como lo es tener en cuenta dónde, cuándo y para qué se realizan los sistemas de costos, pues lo que hoy se busca es información veraz y confiable para la toma de decisiones acertadas en las organizaciones, tanto a nivel macro en las telecomunicaciones al igual que en los demás sectores productivos.

Vale la pena decir, que para comprender la estructura y la aplicación de los costos por actividades (sistema ABC), es necesario estudiar muy bien cada sector productivo, pues su uso no se puede generalizar, ya que tiene elementos diversos y definidos, así como métodos para distribuir los costos de las telecomunicaciones, que hizo necesario todo un plan de aplicabilidad

especial con el fin de poder determinar el costo de un servicio según la variedad de actividades y condiciones (Ruiz, 1998).

Aporte al presente trabajo:

El trabajo que se referenció anteriormente contribuyó a la investigación, puesto que plantea el problema de que las empresas no han ido cambiando los métodos tradicionales de costeo, por un nuevo sistema que brinde información con un grado de veracidad más alto y que sirva para tomar decisiones, problema que se evidencia en la empresa Lagos Bellavista.

El siguiente antecedente, expone una investigación desarrollada en el sector agrícola para el año 2005, con la finalidad de elegir el sistema de costos más adecuado para dicho sector:

Título: “Implementación de un sistema de costos ABC aplicado la finca Playa de las Heliconias Sevilla Valle” (Molina, 2005)

Autor: Uriel Molina Grisales.

Institución: Universidad del Valle.

Formulación del problema:

¿Beneficia la implementación de un sistema de costos ABC la producción de heliconias en la finca Playa Heliconia de Sevilla?

Aspectos metodológicos:

Para el logro de los objetivos de la presente práctica, se trabajó básicamente en la consecución de datos a partir del método inductivo, es decir, de lo particular a lo general, iniciando la investigación en las fuentes primarias.

Además, para el desarrollo de esta actividad se recolectó la información necesaria mediante la observación directa, entrevista a agrónomos y los floricultores de la zona y documentos a los cuales se tuvo acceso como libros de cultivo de heliconias, manuales e internet.

Conclusiones:

En el marco de esta práctica se identificaron los diferentes recursos, relacionándolos y a la vez determinando las actividades, tareas y procesos necesarios para la producción de heliconias; tomando de esta forma las características de los procesos del cultivo y la dinámica administrativa de la finca en donde se ha podido organizar sistemáticamente la información llegando al buen resultado de la aplicabilidad de la técnica contable y su análisis en un sistema de costos ABC aplicado ajustadamente a los requerimientos de la finca.

Además, se pudo culminar con la implementación mediante la aplicación de un sistema de costos ABC, que aplica para la producción de heliconias en este caso la finca Playa de las Heliconias del municipio de Sevilla Valle. Dándose de esta forma mediante el análisis de este proceso ordenado, la identificación del costo de producción, el cual se toma como una herramienta válida, para la toma de decisiones y la ilustración viable de los procesos (Molina 2005).

Aporte al presente trabajo:

Este trabajo a pesar de que se desarrolla en un sector productivo diferente, tiene como factor sobresaliente que no se encuentra organizado en su totalidad contablemente, ya que no cuenta con un sistema de costos definido que permita obtener una información veraz para el costeo de sus productos, por el contrario, lo ejecutan de manera empírica; asimismo muestra la realidad del contexto y la forma como se encuentran estructurados los empresarios de la zona.

Por último, se cita una investigación que desarrolla el tema de marketing en la empresa de servicios turísticos Lagos Bella Vista para el año 2016.

Título: “Plan estratégico en marketing para la empresa de servicios turísticos Lagos Bella Vista ubicado en el municipio de Caicedonia, Valle del Cauca” (Ocampo y Valencia, 2016)

Autores: María Alejandra Ocampo Marín y Luz Estela Valencia Castaño

Institución: Universidad del Valle.

Formulación del problema: ¿De qué manera la elaboración de un plan estratégico en marketing puede contribuir al reconocimiento, posicionamiento y competitividad de la empresa de servicios turísticos Lagos Bella Vista, ubicada en el municipio de Caicedonia, Valle del Cauca?

Diseño metodológico preliminar:

La metodología será de carácter descriptivo y explicativo, puesto que se pretende indagar, observar y explorar sobre los gustos y preferencias de los diferentes consumidores, así como los nichos de mercado a los cuales se pretende ingresar, y la forma más idónea de llegar a estos. De igual forma, será explicativa, dado que se aspira comprender e interpretar las diversas formas de comportamientos, que se identifiquen, esto con la finalidad de realizar un análisis que conlleve a la creación de nuevas estrategias que le permitan lograr un mayor reconocimiento y posicionamiento en el sector de servicios turísticos del municipio de Caicedonia Valle.

El enfoque de investigación que se llevará a cabo es mixto, puesto que se realizará un proceso en el que se pretende recolectar, analizar e interpretar información de tipo numérica y teórica; y el método de investigación a desarrollar es el deductivo, el cual toma como base leyes,

normas y teorías de autores ya existentes y reconocidos en el área de marketing, con el objetivo de llegar a conclusiones que permitan contribuir al logro planteado.

Conclusiones:

A partir de la información recolectada se logra determinar que Lagos Bella Vista a pesar de tener una larga trayectoria en el mercado y que la nueva administración pronto cumplirá un año de servicio, aún no consigue consolidarse, ni darse a conocer tan siquiera a su mercado local, pues así se evidencio mediante las encuestas realizadas.

Por otra parte, en el análisis realizado de manera interna se hace evidente que la empresa cuenta con cuatro áreas funcionales que no están establecidas de manera formal, pero se reconocen implícitamente en el desarrollo de las actividades de la organización (Ocampo y Valencia, 2016).

Aporte al presente trabajo:

La importancia de esta investigación radica en que se realiza en la empresa Lagos Bella Vista, además, porque se enfoca en la formalización de aspectos administrativos y contables, brindando información necesaria para el desarrollo del proyecto.

2. Problema de Investigación

2.1 Planteamiento del Problema

2.1.1 Identificación.

El fenómeno de la globalización ha llegado a cada uno de los países generando en ellos un impacto positivo o negativo, pues las relaciones entre las personas han dejado de ser cercanas y pasan a tomar fuerza las relaciones internacionales; de allí que, los países subdesarrollados son los más afectados, porque tanto las personas, la comunidad y las empresas no se encuentran preparadas para afrontar los cambios constantes e imprevisibles que implica este fenómeno. Estos países deben desarrollar un proceso de crecimiento y transformación con el que se pretenda que toda la población tenga un progreso en la parte educativa, social, económica, cultural, empresarial, política, salubridad y tecnología; porque el desarrollo no se puede imponer desde la lógica de la globalización, sino que esto se logra mediante los ensayos, la experiencia y los fracasos que se obtienen de manera interna; es así, que cuando un país ya ha alcanzado un nivel de desarrollo, se encuentra en condiciones de resistir a los efectos que trae la globalización.

Es necesario aclarar, que el sector empresarial es quien impulsa el inicio de la globalización económica, y en especial las multinacionales, puesto que son las más beneficiadas, porque para alcanzar su expansión por el mundo antes de que llegara este fenómeno, tuvieron la necesidad de cambiar el pensamiento limitado por un pensamiento global, para lograr tener un nivel de adaptación, que les permita generar relaciones económicas con entidades de diferentes países, es decir, este tipo de empresas presentan una ventaja competitiva frente a las pequeñas y medianas empresas existentes, en donde es evidente que la riqueza se va a seguir acumulando en

un mismo grupo empresarial, y como consecuencia las organizaciones más vulnerables tendrán que empezar a pensar que alternativas y estrategias tienen que diseñar e implementar en su quehacer para permanecer en el mercado (Brasset y Mateus, 2002).

Dentro de este contexto, una de las alternativas y estrategias que las pequeñas y medianas empresas pueden realizar para ser competitivas y sostenibles en un mercado global, es aplicar e implementar un sistema de costos. Sin embargo, hay que tener en cuenta las particularidades de las pequeñas y medianas empresas en el contexto, las cuales desde su creación no han visto la importancia de costear los bienes y servicios que ofrecen, mediante un sistema que se adecue a sus necesidades, pues sus actividades se han desarrollado desde un conocimiento empírico, con el que se han tomado decisiones que en ciertos casos no contribuyen al crecimiento de la empresa; y para aquellas empresas donde el costo unitario del producto o servicio que ofrecen es el resultado de utilizar un sistema de costos como herramienta para la toma de decisiones, es el momento de evaluar que tan confiable y veraz es la información que este brinda, ya que es la base para la toma de decisiones administrativas, financieras y económicas.

Hay que anotar que, algunas empresas que han trabajado con un sistema de costos empírico han perdurado en el tiempo, a pesar de que los costos indirectos de fabricación no son asignados de la manera más adecuada para obtener un costo unitario con mayor veracidad; sin embargo, estas empresas pueden tener desventajas frente a las que ya han aplicado e implementado el Modelo de Costos Basado en Actividades (abc), siendo el más actualizado en este tema, porque centra su estudio en identificar las actividades que consumen recursos y los productos que generan y consumen dichas actividades, tomado como referente para determinar cuáles actividades no están agregando valor al producto y por esta razón podrían ser eliminadas del proceso.

Por este motivo, surge la necesidad de contar en las pequeñas y medianas empresas con un sistema de información contable, que incluya como herramienta un sistema de costos que sea oportuno, cercano a la realidad y que se adecue a las necesidades y al objeto social que se desarrolla en la empresa.

2.1.2 Descripción.

La mayoría de las organizaciones que conforman el sector que presta el servicio de restaurante en el municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, se han organizado de manera administrativa y contable bajo unos fundamentos empíricos, que han servido para que permanezcan en un mercado local, no obstante, algunas empresas han visto la necesidad de organizarse teniendo referentes técnicos que sirvan para ayudar a que estas salgan de la zona de confort. De modo que, los restaurantes campestres no son la excepción a esta problemática, ejemplo de ello, es la empresa de pesca deportiva y restaurante “Lagos Bellavista”, que desde su creación ha llevado a cabo los procesos administrativos y contables desde un conocimiento empírico por parte de los propietarios, sin embargo, la información contable se da de forma organizada a pesar de que no lo hacen técnicamente; razón por la cual, no han considerado relevante aplicar e implementar un sistema de costos desde un conocimiento técnico, que permita a la organización conocer cuál es el costo unitario de cada uno de los servicios que se presta a los clientes.

Llama la atención, que siendo el servicio de restaurante un atractivo en Lagos Bellavista, no se encuentre debidamente organizado para conocer el costo real de cada uno de los platos ofrecidos en el menú, dado que han estipulado los precios de venta con base en la suma de cada una de las materias primas necesarias para elaborar el producto final, los gastos administrativos y

un porcentaje adicional que esperan recibir como utilidad, dejando de lado costos como: servicios públicos, transporte de la materia prima, vigilancia, depreciación de la maquinaria, publicidad, entre otros aspectos que son indispensables para conocer el costo unitario de los platos.

El hecho de que la empresa no cuente con un sistema de costos técnico y que arbitrariamente establezca el costo de los productos que se venden en el restaurante, puede estar relacionado con tres situaciones como: a) el precio de venta sea igual al costo unitario total del producto, b) el precio de venta sea menor al costo unitario total y c) el margen de contribución obtenido sea inferior a la utilidad que esperan recibir; esto puede ocasionar que la empresa llegue a un punto en el cual se encuentre en insolvencia, porque no se tiene una base sólida para tomar decisiones en pro de mejorar, además, que la empresa financieramente solo sirva para pagar los gastos de funcionamiento, pero no brinde un valor agregado a los socios.

Debido a la problemática que presenta Lagos Bellavista, se realizó la aplicación del Modelo de Costos Basado en Actividades para los cuatro productos que presentan mayor rotación en el restaurante, los cuales fueron seleccionados a partir de la revisión de las comandas de la empresa. Posteriormente, se hizo necesario identificar las actividades que se desarrollan en el área de comercialización y producción, así como la clasificación de las actividades dentro de los procesos, identificar los inductores y las bases de costeo correspondientes a cada una de las actividades. A partir de esta información, se procedió a ejemplificar el modelo de costos para los cuatro productos seleccionados, obteniendo como resultado el costo unitario.

2.2 Formulación del Problema

Actualmente las empresas deben reorientar los sistemas de información contable con relación a los sistemas de costos, para conocer con mayor veracidad el costo unitario de los productos o servicios y poder con esta información tomar decisiones. En este sentido, se plantea la siguiente inquietud:

¿Cómo aplicar el Modelo de Costos Basado en Actividades para los productos de mayor rotación en los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia Valle del Cauca, con base en la toma de decisiones; estudio de caso: para cuatro productos del restaurante Lagos Bellavista?

2.3 Sistematización del Problema

- ¿Por qué describir los elementos del costeo abc que tienen aplicabilidad en el sector de restaurantes campestres?
- ¿Cómo clasificar los costos según las actividades de producción y comercialización del restaurante campestre Lagos Bellavista?
- ¿Para qué identificar los inductores de costos generados por el restaurante campestre Lagos Bellavista?
- ¿Por qué determinar las bases de costeo para cada uno de los inductores de costos?
- ¿Para qué ejemplificar la aplicación del modelo de costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista?

2.4 Delimitación del Problema

2.4.1 Del alcance.

En la empresa Lagos Bellavista se ofrecen 2 servicios que son: la pesca deportiva y el restaurante; siendo el último servicio la referencia con la que se desarrolló un Modelo de Costos Basado en Actividades (abc). Teniendo en cuenta, que se identificaron los cuatro productos que presentan mayor rotación en el servicio de restaurante (la tilapia frita, la chuleta de cerdo, la trucha en champiñones y la trucha al ajillo), se llevó a cabo la aplicación del modelo de costos abc.

2.4.2 Del tiempo.

El tiempo en el cual se desarrolló el proyecto comprende los meses de Agosto a Diciembre del año 2017.

2.4.3 Del espacio.

El lugar de investigación donde se desarrolló la aplicación del Modelo de Costos Basado en Actividades (abc) es el restaurante campestre Lagos Bellavista, ubicado a 200 metros del Parque Recreacional del municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, en donde se ofrecen los servicios de pesca deportiva y restaurante.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General

Aplicar el Modelo de Costos Basado en Actividades para los productos de mayor rotación en los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia Valle del Cauca, con base en la toma de decisiones; estudio de caso: para cuatro productos del restaurante Lagos Bellavista.

3.2 Objetivos Específicos

- Describir los elementos del costeo abc que tienen aplicabilidad en el sector de restaurantes campestres.
- Clasificar los costos según las actividades de producción y comercialización del restaurante campestre Lagos Bellavista.
- Identificar los inductores de costos generados por el restaurante campestre Lagos Bellavista.
- Determinar las bases de costeo para cada uno de los inductores de costos.
- Ejemplificar la aplicación del modelo de costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista.

4. Justificación

En los últimos años el sector de servicios en el municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, específicamente los restaurantes, han tenido un auge, debido al cambio en las costumbres de las personas, como es dejar el hábito de alimentarse siempre en el hogar. Por esta razón, se hace necesario que los restaurantes se organicen teniendo en cuenta estrategias que brinden información razonable, como lo posibilita el Sistema de Costos abc, al conocer con mayor veracidad el costo unitario de los productos que se ofrecen y a partir de los resultados obtenidos se podrán tomar decisiones que sirvan para competir en este mercado.

De igual manera, la Universidad del Valle por medio del conocimiento que brinda a sus estudiantes, se beneficiará con la presente investigación, debido a que se fortalece el vínculo entre la academia y la comunidad, pues con el desarrollo de este modelo está aportando a los empresarios del municipio y a los demás interesados que les sea útil.

Además, la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos por el profesional en la Universidad y la investigación, confirman que son componentes útiles dentro de la empresa y fortalecen el nivel educativo para la generación de progreso, mediante la solución de problemas o dificultades presentes en la sociedad.

4.1 Teórica

Las empresas con la finalidad de cumplir con el objeto por el cual fueron creadas, requieren de información contable y financiera que sirva para orientarlas en el desarrollo de sus actividades, asimismo, se necesita de un Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC) -

planteado por Jhonson y Kaplan (Hicks, 1997, p. 15) - como el complemento para realizar una gestión interna. Hay que tener en cuenta, que las empresas buscan que la información que suministran estas herramientas sea cada vez más confiable, con el objetivo de que esa información sirva como base fundamental para tomar decisiones internas en las organizaciones, pues estas repercuten de forma positiva o negativa dentro y fuera de ella. Lo mencionado anteriormente, se argumenta a partir de lo expuesto por Herbert Alexander Simon en la teoría de la toma de decisiones (Zapata et al., 2009).

Además, se tomaron como referentes complementarios la teoría de los Sistemas (Zapata et al., 2009), la teoría de la Contabilidad y el Control (Sunder, 1997), la Contabilidad de Costos y la Contabilidad de Gestión (Cuervo, Osorio y Duque, 2013).

4.2 Práctica

Por medio de esta investigación, se planteó una estrategia que respondió a la necesidad que tienen las empresas campestres, de conocer a través de un Sistema de Costos Basado en Actividades, los costos reales de los productos que se ofrecen en el servicio de restaurante, puesto que, desde sus inicios se han determinado los costos de manera empírica y con diferentes métodos para ser obtenidos, esto con el fin de que la empresa elimine las actividades innecesarias que generan desperdicios, mediante la observación de los procesos que se realizan actualmente.

Con miras a contribuir a los socios y al personal, se partirá de un seguimiento a las actividades que generan costos, lo que mejoraría el proceso de toma de decisiones estratégicas en lo referente a prestar un servicio al menor costo, para maximizar las utilidades y ser competitivos con precios.

4.3 Metodológica

Con la finalidad de lograr el objeto de estudio y conocer los factores necesarios para ser competitivas en el mercado, se accede a técnicas de investigación como la observación participante, revisión documental, entrevistas semi - estructuradas, documentos de archivo de la empresa y extracción de información de los libros contables. Con esto se obtendrán datos que servirán como base para aplicar el Modelo de Costos Basado en Actividades en el restaurante, que aporte a la toma de decisiones internas de la organización.

5. Marco referencial

5.1 Marco Teórico

La empresa se considera un sistema, que para su funcionamiento requiere un conjunto de subsistemas que trabajen de forma coordinada, en pro de la retroalimentación de un sistema global, con el fin, de alcanzar los objetivos planteados. Es así, como la contabilidad de costos y la contabilidad de gestión son subsistemas de la contabilidad, pues todas estas partes alimentan un sistema global denominado empresa. Lo que se menciona anteriormente se sustenta desde la Teoría de los Sistemas expuesta por Zapata et al (2009) donde afirman que “cada una de las partes del sistema posee sus propias características y condiciones, lo que permite considerar cada una de estas partes como un subsistema, en otras palabras” (p. 46):

un conjunto de partes e interrelaciones que se encuentra estructuralmente y funcionalmente, dentro de un sistema mayor, y que posee sus propias características. Así los subsistemas son sistemas más pequeños dentro de sistemas mayores. (...) ellos son a su vez, subsistemas de un sistema mayor o supersistema. Johansen (citado en Zapata et al, 2009, p. 46)

Partiendo de que la empresa es concebida como un sistema global y la contabilidad hace parte de sus subsistemas, la teoría de la contabilidad y el control expuesta por Sunder (1997) plantea que “Para entender la contabilidad, la empresa puede verse como un conjunto de contratos entre agentes racionales. Los contratos pueden ser explícitos o implícitos, a corto plazo o largo plazo” (p. 40). Es así, como los contratos suscritos entre la empresa y los agentes, obligan a que estos últimos deban contribuir -“recursos, capital, habilidades e información” (Sunder, 1997, p. 40)- a la empresa y por ende como contraprestación recibir unos derechos.

Hay que tener en cuenta que:

La contabilidad ayuda a poner en práctica y hacer cumplir los contratos que constituyen la empresa. La contabilidad desempeña cinco funciones para posibilitar el funcionamiento de la empresa. De estas funciones son relevantes las siguientes:

- 1. Mide las contribuciones de cada agente al fondo común de recursos de la empresa.*
- 2. Determina y liquida el derecho contractual de cada agente.*
- 3. Informa a los agentes apropiados hasta qué punto los otros agentes han cumplido sus obligaciones contractuales y han recibido sus derechos. (Sunder, 1997, p. 46 – 47)*

Anteriormente, se menciona el concepto de contabilidad como un sistema de control en la organización, pero en los siguientes puntos a tratar se concibe desde otra perspectiva así: la contabilidad es un “sistema de medición y comunicación de hechos económicos y sociales relacionados, que permite a sus usuarios juicios informados y decisiones conducentes a la colocación óptima de recursos y al cumplimiento de los objetivos de una organización” Aguiar (citado en Cuervo, Osorio y Duque, 2013).

Tradicionalmente la contabilidad se ha dividido en subsistemas, entre los cuales se encuentran la contabilidad financiera, la contabilidad de gestión, la contabilidad tributaria y la contabilidad de costos. Todos estos subsistemas, tienen como fuente de información los costos y gastos consumidos por la empresa, y a partir de ella cada subsistema genera información necesaria para la toma de decisiones.

Como se nombra anteriormente, “la contabilidad de gestión es un sistema de información contable diseñado exclusivamente para uso interno. Es una contabilidad sin usuarios externos, hecha a la medida de la gerencia” (Cuervo et al., 2013).

El Institute of Management Accounting define la contabilidad de gestión:

como el proceso de identificación, medida, acumulación, análisis, preparación, interpretación y comunicación de información financiera estratégica utilizada por los diversos niveles de la dirección para planificar, evaluar y controlar la organización y asegurar la asignación óptima de los recursos para todos los integrantes de la coalición empresarial”. Álvarez (citado en Cuervo et al, 2013)

“Persiguiendo tres objetivos básicos que son: a). Calcular los costos, b). Suministrar información necesaria para las actividades de planificación, evaluación y control y c). Participar en la toma de decisiones estratégica, táctica y operativa” (Cuervo et al, 2013).

Es así, como la contabilidad de gestión suministra información relevante para que los usuarios internos puedan llevar a cabo el proceso administrativo empresarial; el cual consiste en: planear lo que va a realizar para alcanzar los objetivos propuestos, organizar como se llevarán a cabo las actividades que han sido planeadas, direccionar la ejecución de las actividades y controlar mediante evaluaciones la forma en que han sido ejecutadas las actividades. Todo esto se hace con la finalidad, de que la información obtenida sirva como base para la toma de decisiones, debido a que este proceso es fundamental para el éxito de las organizaciones, a través de la correcta elección de alternativas con las que se minimice el riesgo de cometer errores, de igual manera, el entorno en el que las empresas desarrollan sus actividades es incontrolable y no se puede influir en lo que ha de suceder.

Según Herbert Simon (2009), “la toma de decisiones es quizá el proceso más importante dentro de la organización, debido a que se hace todo el tiempo, desde las más simples hasta las más complejas, de forma individual o en grupo, de forma objetiva o subjetiva” (p. 179). Asimismo, el proceso de toma de decisiones se puede analizar desde varias perspectivas, una de ellas es:

la perspectiva psicosociología desarrollada por un grupo de teóricos entre los que se encuentran Simón y Argyris, perspectiva que se fundamenta en la interacción entre los individuos de una organización como tomadores de decisiones individuales, cada uno de los individuos tiene criterios, límites y preferencias propias de sí mismo, que con sus objetivos individuales puede interferir en el momento de tomar decisiones organizacionales (Zapata et al., 2009, p. 183)

Por otra parte, “la contabilidad de costos es el sistema de información que mide, registra, procesa e informa acerca de los costos de producir o comercializar un bien o prestar un servicio” (Cuervo et al, 2013).

El diccionario de términos contables para Colombia define la contabilidad de costos como un subsistema contable que suministra la información para medir los costos de un producto o servicio, calcular el rendimiento y establecer el control de las operaciones. El conjunto de operaciones del subsistema, es decir, la identificación, la medición, el registro, la información, el análisis y la evaluación de los costos se realizan con elementos diferentes e integrados, propios del

subsistema, pues suple requerimientos específicos e internos del ente económico, y no generales. Aguiar (citado en Cuervo et al, 2013)

Es importante decir, que la contabilidad de costos brinda un apoyo a la contabilidad de gestión, mediante la información que reporta sobre los costos incurridos en la elaboración del producto o prestación del servicio, creando con esto una herramienta de gran ayuda para que la gerencia pueda lograr los objetivos organizacionales por medio del proceso administrativo empresarial. De igual manera, la contabilidad de costos aporta a la contabilidad financiera información sobre las existencias y el cálculo del costo de venta, que sirve como apoyo en la elaboración de los estados financieros.

Hay que tener en cuenta que, la información suministrada por la contabilidad de costos a los diversos subsistemas se obtiene de la implementación de un sistema de costos que puede ser por órdenes de producción, por procesos o abc (Activity Based Costing).

Para conceptualizar sobre el Sistema de Costos abc se tendrá en cuenta el libro que tiene como título “El sistema de costos basado en las actividades (ABC). Guía para su implementación en pequeñas y medianas empresas” (Hicks, 1997, p. 3), el cual está compuesto por tres partes que se denominan “a). Parte I. El cálculo de costes basado en actividades, b). Parte II. Desarrollo de un sistema de costes basado en actividades y c). Parte III. Utilización del modelo de acumulación de costes” (Hicks, 1997, p. 7-8).

De la primera parte se expone que, el Sistema de Costos Basado en Actividades:

se ha convertido, desde principios de esta última década del siglo, en el tema más candente de la contabilidad de gestión. En los inicios de los años 80, académicos como Robert Kaplan de la Harvart Bussines School y de la Carnegie-Mellon

University, y H. Thomas Johnson, por entonces en la Pacific Lutheran University, comenzaron a cuestionar la relevancia de las prácticas tradicionales de la contabilidad de costes.

Esta técnica de contabilidad de costes imputa metódicamente todos los costes indirectos de una empresa a las “actividades” que los hacen necesarios y luego distribuyen los costes de las actividades entre los productos que hacen necesarias a las actividades. (Hicks, 1997, p. 15)

Vale la pena decir que Hicks (1997) aclara la diferencia entre abc en minúscula y ABC en mayúscula, donde el primero hace referencia a las PYMES y el segundo a las grandes empresas (p. 16); lo que conlleva a entender que los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, se encuentran dentro del grupo de las PYMES y por esta razón en el presente trabajo se utilizarán las siglas abc en minúscula a la hora de abordar el tema.

Además, se expone el cálculo de costes basado en actividades referenciando “cuatro conceptos -actividades, objetivos de costes, inductores de costes y centros de costes” (Hicks, 1997, p. 49)- con los cuales se puede definir un sistema abc:

como aquel que (1) agrupa las actividades de una empresa en centros de costes; (2) acumula costes no directamente relacionados con los objetivos de costes en los centros de costes, utilizando los inductores apropiados y (3) distribuye los costes acumulados de cada centro de costes a los objetivos de costes o a otros centros de costes, utilizando los inductores apropiados. (Hicks, 1997, p. 50)

Es importante conocer y profundizar sobre estos cuatro conceptos, para tener claridad a la hora de diseñar el sistema de costos para los restaurantes campestres, debido a que la buena

conceptualización se verá reflejada en la efectividad del sistema de costos abc, pues este se considera el objetivo a alcanzar con la investigación.

El siguiente punto trata sobre “el impacto de un sistema de costes disfuncional: tres casos” (Hicks, 1997, p. 29), en el que se concluye que la mayoría de las empresas donde se utiliza un sistema de costos tradicional se están distribuyendo los costos indirectos de fabricación (CIF) de una manera inadecuada, donde el resultado de fijar el precio puede afectar a la empresa. Luego, con la información suministrada por el sistema de costos, los directivos toman decisiones sobre posibles supuestos errados (Hicks, 1997). A partir de conocer en tres casos hipotéticos los problemas que originan un sistema de costos tradicional, se vislumbra la necesidad de que los restaurantes campestres adopten un sistema de costos técnico y que se adapte a las necesidades de este tipo de negocio.

El último capítulo de la primera parte del libro explica “Cómo identificar el problema del sistema de costes” (Hicks, 1997, p. 39), el cual no es aplicable a la investigación, puesto que los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, no cuentan con un sistema de costos técnico que pueda ser evaluado a partir de las diez (10) características que se exponen, con el fin de identificar cuáles son las mejoras que se le deben hacer al sistema de costos.

A continuación, se tendrá en cuenta la segunda parte del libro, que se enfoca en el “desarrollo de un sistema de costes basado en las actividades” (Hicks, 1997, p. 51), donde se exponen los pasos para la implementación del sistema de costos. De la información disponible en esta parte, será de utilidad lo relacionado con el diseño del sistema de costos abc, pues se deduce que para implementar primero es necesario diseñar el sistema.

Finalmente, en la tercera parte del libro Hicks (1997) afirma que “(...) si se diseña apropiadamente, el modelo de acumulación de costes puede servir, además, como una herramienta muy valiosa para su uso en apoyo de una amplia variedad de decisiones de gestión empresarial.” (p. 247)

De lo anteriormente mencionado, se entiende que el proceso de toma de decisiones parte de la información que suministra el sistema de costos cuando ya ha sido diseñado y posteriormente implementado, por esta razón no se considera material de apoyo para el desarrollo de la investigación.

5.2 Marco Histórico

“Caicedonia es un hermoso municipio ubicado en el Departamento del Valle del Cauca, denominado como la Ciudad Centinela del Valle, se ubica en el Norte del departamento y en el Occidente Colombiano” (Alcaldía de Caicedonia-Valle, 2015). “Fundada el 03 de agosto de 1910” (Alcaldía de Caicedonia-Valle, 2015).

“La historia de Caicedonia se despliega en diferentes épocas históricas, reconociendo que fue tierra ancestral de los Burilas, a quienes debemos la tenacidad y laboriosidad de su gente” (Alcaldía de Caicedonia-Valle, 2015).

Con respecto a la población, se dice que Caicedonia cuenta aproximadamente con “30.341 habitantes, 24.323 de ellos en la zona urbana y 6.018 en la zona rural, datos del Dane según proyección actualizada al 6 de julio de 2011” (Caicedonitas.com, 2014).

Es importante decir, que la economía del municipio de Caicedonia se basa principalmente en la agricultura; gracias a la variedad de climas, esta zona es apta para obtener diversidad de cultivos tales como: el café, el plátano, la caña panelera, los cítricos y otros que se producen en menor volumen. Además, existen otros sectores que influyen en la economía del municipio, como la producción pecuaria, la minería, la industria y el comercio. Este último sector es uno de los más relevantes, porque es aquí donde se genera gran parte de la economía, debido a la variedad de actividades comerciales que se desarrollan, entre ellas se pueden encontrar: supermercados, panaderías, venta de elementos para el campo, peluquerías, almacenes de ropa y calzado, restaurantes, entre otros (Caicedonitas.com, 2014).

Hay que destacar, que los restaurantes en la economía de Caicedonia son un atractivo que inciden en la generación de turismo, pues en cada uno de ellos se ofrecen variedad de platos que

se encuentran enfocados en menús tradicionales, es decir, alimentos que se consumen comúnmente en los hogares; asimismo la presentación del plato típico (pollo a la carreta) dentro del menú en la mayoría de los restaurantes, contribuyen a formar ese atractivo.

Un caso en particular es Lagos Bellavista, el cual nace como empresa aproximadamente en el año 1995 y se encuentra ubicada a 200 mts del Parque Recreacional de Caicedonia, Valle del Cauca. El terreno en el cual se encuentra ubicado Lagos Bellavista es de propiedad de la familia Herrera Duque. Esta iniciativa de negocio nace por el apogeo de los lagos de pesca deportiva y la característica de humedad que presentaba el terreno. Es así, como se comienza con la construcción de tres lagos al lado de donde actualmente funciona el parqueadero para el uso exclusivo de los carros y motos de los clientes, y el restaurante se encontraba ubicado frente a esos tres lagos. Con el paso del tiempo, el lugar comenzó a ser más reconocido y visitado, con esto se crea la necesidad de adecuar otro lago y un nuevo restaurante que sea apto para atender mayor número de clientes. Es importante aclarar, que el servicio de restaurante y pesca se prestaba únicamente los días domingos y festivos, pero al cabo de unos años se decidió prestar el servicio de pesca deportiva entre semana. La familia Herrera Duque, propietarios de este lugar deciden arrendarlo a los señores Alberto Osorio Ocampo y Nolberto Barrios. Marleny Duque (comunicación personal, 02 de mayo de 2017).

Es así, como el día 28 de septiembre de 2015 se hace un contrato con la Señora Marleny Duque, donde el contrato consiste en el arrendamiento del restaurante y los lagos de pesca. Se aclara, que durante el desarrollo de sus operaciones Lagos Bellavista ha omitido ciertos procesos de formalización. Alberto Osorio Ocampo (comunicación personal, 25 de marzo, 2017).

Para dar inicio a las actividades del restaurante, se necesitó de diferentes adecuaciones en la cocina, como el cambio del fogón de leña pequeño y dos estufas de gas, por un fogón de dieciséis (16) boquillas a pipa de gas y la compra de utensilios como horno microondas, horno eléctrico y vajilla; asimismo, se hicieron campañas publicitarias que se vieron reflejadas en el colapso del restaurante el primer día que abrió sus puertas al público. Posteriormente, los propietarios se encargaron de realizar publicidad a Lagos Bellavista por los departamentos de Valle del Cauca, Quindío y Risaralda, haciendo énfasis en la prestación del servicio de restaurante, debido a que anteriormente el lugar era reconocido por los lagos de pesca, pues el restaurante que allí existía era pequeño y solo ofrecía dos menús (sancocho de gallina y pescado frito) el día domingo y festivos. Alberto Osorio Ocampo (comunicación personal, 25 de marzo, 2017).

Inicialmente, los propietarios continuaron prestando el servicio de restaurante con las mismas características de la administración anterior. No obstante, al evidenciar la acogida que tuvo el restaurante, se decide abrir las puertas al público desde el miércoles hasta el lunes y extender el número de platos que se ofrecían en el menú, de acuerdo a las exigencias de los clientes. De igual manera, para empezar a prestar el servicio se necesitó de un chef, una auxiliar de cocina y un mesero; actualmente está operando con un chef, cuatro auxiliares de cocina, tres meseros y una cajera para el día domingo y para el resto de los días se cuenta con un chef y un mesero (propietario). Alberto Osorio Ocampo (comunicación personal, 25 de marzo, 2017).

5.3 Marco Conceptual

5.3.1 Área de comercialización.

Para el presente trabajo, es necesario exponer lo que se entiende por área de comercialización desde dos puntos de vista.

El primero concreta que el área de comercialización “es la responsable directa de las relaciones con los clientes y de la consecución de los objetivos de venta que son la fuente principal de ingresos de las empresas. Vender bien significa establecer relaciones estables y duraderas con los clientes” (ServiCoaching, s.f).

El segundo precisa que el área comercial busca:

establecer el contacto efectivo, generalmente personal, con el cliente con el fin de realizar la venta. No obstante, la relación cliente - empresa comienza, frecuentemente, fuera del ámbito estricto de este departamento, a través de actividades comunicativas diversas que generalmente implican el uso de publicidad. La función de ventas es el profundizar este contacto, personalizándolo y culminándolo en una compraventa repetida. (Eumed, s.f)

En la presente investigación, el área comercial hace referencia a los servicios que prestan los meseros a los clientes, desde el momento en que estos llegan al restaurante hasta que se retiran del establecimiento.

5.3.2 Área de producción.

Es necesario puntualizar este concepto desde el criterio de costo, a partir de esto Crecenegocios (2010) precisa que el área de producción “es el área o departamento de un negocio que tiene como función principal, la transformación de insumos o recursos (energía, materia prima, mano de obra, capital, información) en productos finales (bienes o servicios)”.

Asimismo, este departamento tiene como:

función principal elaborar un producto de calidad con el menor costo posible, también debe controlar el material con el que se trabaja, planificar los pasos que se deben seguir, las inspecciones y los métodos, el control las herramientas, asignación de tiempos de elaboración, la programación, etc. (Unidad didáctica 6: departamento de producción, s.f)

En el desarrollo del trabajo, el área de producción está vinculada con los procesos de transformación de la materia prima, es decir, desde el momento donde se planea lo que se requiere comprar para la elaboración de los platos de comida hasta que el producto es entregado al mesero.

5.3.3 Sistema de costos.

Este concepto no cuenta con teorías que lo sustenten, sin embargo existen diversos autores que exponen en que consiste un sistema de costo.

Así pues, Horngren, Datar y Foster (2007) aseguran que:

los sistemas de costeo constituyen solo una fuente de información para los gerentes, quienes al tomar decisiones, combinan información de costos con información no relacionada con los mismos, por ejemplo, observaciones personales de operaciones y medidas de desempeño no financieras, como la calidad y la satisfacción del cliente. (p. 97)

En otro sentido, Gerencie (2015) expone que:

un sistema de costos es un conjunto de procedimientos, técnicos, administrativos y contables que se emplea en un ente, para determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases, de manera de utilizarlo para fines de información contable, control de gestión y base para la toma de decisiones.

El sistema de costos, en el desarrollo del trabajo se relaciona con una herramienta técnica que permite cuantificar los recursos, para obtener como resultado el costo de un producto. Además, es importante tener un sistema de costos porque suministra información útil a los propietarios para tomar decisiones.

5.3.4 Productos de mayor rotación.

Es importante decir, que el concepto “productos de mayor rotación” no tiene una definición completa, sin embargo, para el desarrollo de la investigación se recopilará la información de lo que es producto y rotación, para posteriormente construir el concepto que se requiere.

Para definir el concepto de producto se tienen en cuenta dos autores corporativos; el primero lo define como “todo aquello que la empresa o la organización elabora o fabrica para ofrecer al mercado y satisfacer determinadas necesidades de los consumidores. No necesariamente es un bien físico, se contemplan también los servicios, las ideas, las organizaciones, etc.” (Psicología y Empresa. Renovando empresas con talento humano, 2010). Y el segundo explica que “Un producto es un conjunto de características y atributos tangibles (forma, tamaño, color...) e intangibles (marca, imagen de empresa, servicio...) que el comprador acepta, en principio, como algo que va a satisfacer sus necesidades” Muñiz, (s.f)

Por otra parte, el concepto de rotación se define como “conocer cuánto rotan los productos es la esencia y la base del comercio, ya que nos informa de la cantidad de veces que se han renovado las existencias” (C de comunicaciones.es, 2014). Y una segunda interpretación explica que:

la rotación de productos es una norma de gran importancia y tiene relación con la entrega o salida de los materiales desde la bodega. La rotación está en función de la fecha de vencimiento, es decir, el despacho de productos ha de corresponder a aquellos que presenten el vencimiento más próximo. No deben mantenerse productos vencidos (Mailxmail.com, 2010).

Al referirse en medio de la investigación a los productos de mayor rotación, se pretende asociar con los productos que más se venden en el restaurante, es decir, los que mayor acogida tienen por los clientes que visitan Lagos Bellavista.

5.3.5 Toma de decisiones.

Según (Zapata et al., 2009) el proceso de la toma de decisiones puede ser analizado claramente desde diversas perspectivas que han sido formulados por distintas disciplinas como: psicosociología, ontología, ética, metodológica, psicológica, estadística y política.

Teniendo en cuenta lo anterior, “La toma de decisiones es quizás el proceso más importante dentro de la organización (...) se toman decisiones todo el tiempo, desde las más simples hasta las más complejas, de forma individual o en grupo, de forma objetiva o subjetiva” Herbert Simon (citado en Zapata et al., 2009, p. 179)

Por otra parte, Jones y George (2014) afirman que:

la toma de decisiones es el proceso mediante el cual los gerentes responden a las oportunidades y amenazas que se les presentan, para lo cual deben analizar las opciones y tomar las determinaciones correspondientes, o decisiones, relacionadas con las metas y líneas de acción organizacionales (p. 217)

En la investigación, la palabra toma de decisiones, hace alusión a que dentro de las organizaciones se presentan diversas situaciones, en la que se hace necesario decidir cuál de las opciones es la más acertada y presenta menor riesgo de ser la errada. Hay que tener en cuenta, que las situaciones que requieren tomar decisiones sobre ellas no siempre son amenazas u oportunidades.

5.4 Marco Legal

Tabla 1. Normograma.

LAGOS BELLAVISTA					
CONSOLIDACIÓN DE NORMAS A 04 MAYO 2017					
TIPO DE NORMA	EXPEDIDO POR	No	FECHA DE EXPEDICIÓN	DESCRIPCIÓN NORMA	ARTÍCULOS
	Asamblea Constituyente	Constitución Política de Colombia	Julio 4 de 1991	En ejercicio de su poder soberano, representado por sus delegatarios a la Asamblea Nacional Constituyente, invocando la protección de Dios, y con el fin de fortalecer la unidad de la Nación y asegurar a sus integrantes la vida, la convivencia, el trabajo, la justicia, la igualdad, el conocimiento, la libertad y la paz, dentro de un marco jurídico, democrático y participativo que garantice un orden político, económico y social justo, y comprometido a impulsar la integración de la comunidad latinoamericana, decreta, sanciona y promulga la siguiente Constitución Política de Colombia	333
Ley	El Congreso de Colombia	1314	Julio 13 de 2009	Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento.	2
Resolución	El Director de Impuestos y Aduanas Nacionales	3878	Junio 28 de 1996	Que se hace necesario establecer un sistema técnico de control que permita determinar los ingresos, costos y gastos de los contribuyentes en relación con su actividad productora de renta y determinación de sus obligaciones tributarias, tomando como base las operaciones realizadas en un periodo determinado	Completa
Resolución	El Ministerio de Salud y Protección Social	2674	Julio 22 de 2013	Se reglamenta el artículo 126 de Decreto 019 de 2012. Establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.	Completa
Resolución	La Ministra de Comercio, Industria y Turismo	148	Enero 19 de 2015	Por la cual se reglamenta el cumplimiento de las normas técnicas de calidad expedidas por las Unidades Sectoriales de Normalización sobre Sostenibilidad Turística	Completa
Resolución	La Ministra de Comercio, Industria y Turismo	3860	Diciembre 28 de 2015	Por el cual se reglamenta el cumplimiento de las Normas Técnicas Sectoriales expedidas por las Unidades Sectoriales de Normalización para las actividades del denominado Turismo de Aventura y la Sostenibilidad Turística.	6, 7, 8, 9
Decreto	El presidente de la República de Colombia	624	Mayo 30 de 1989	Por el cual se expide el Estatuto Tributario de los impuestos administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales.	512-1, 512-6, 512- 8, 512- 9, 591, 592

Fuente: Elaboración Propia con base en la normatividad Colombiana, 2017.

LAGOS BELLAVISTA					
CONSOLIDACIÓN DE NORMAS A 04 MAYO 2017					
TIPO DE NORMA	EXPEDIDO POR	No	FECHA DE EXPEDICIÓN	DESCRIPCIÓN NORMA	ARTÍCULOS
Decreto	Presidente de la República de Colombia	410	Marzo 27 de 1971	Por el cual se expide el Código de Comercio.	19, 20, 28, 39, 51, 53.
Decreto	Presidente de la República de Colombia	2649	Diciembre 29 de 1993	Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia.	123, 124
Decreto	Presidente de la República de Colombia	2650	Diciembre 29 de 1993	Por el cual se modifica el Plan Único de Cuentas para los Comerciantes.	4, 5
Decreto	El presidente de la República de Colombia	3022	Diciembre 27 de 2013	Por el cual se reglamenta la ley 1314 de 2009 sobre el marco técnico normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2	artículo 1, Secciones 1-13-17-20
Norma Técnica Colombiana - NTC	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	5665	Marzo 11 de 2009	Establece los requisitos de calidad de programas de formación para el trabajo en las áreas relacionadas con el turismo, acorde con la legislación vigente que rige a las instituciones educativas que ofrezcan este servicio educativo.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	1	Julio 29 de 2015	Esta norma proporciona los requisitos para elaborar preparaciones calientes y frías con la calidad, la cantidad, procedimiento técnico en el tiempo señalados en la receta estándar.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	2	Julio 29 de 2015	Esta norma establece los estándares técnicos para servir alimentos y bebidas. Además, es aplicable para las personas que realizan funciones de montaje de áreas destinadas a manipular alimentos y bebidas, y que realizan el servicio en la industria gastronómica.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	3	Mayo 31 de 2016	Esta norma proporciona los requisitos para proveer la materia prima y verificar el cumplimiento de estándares en el manejo de la misma, de acuerdo con procedimientos establecidos.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	4	Mayo 31 de 2016	Esta norma proporciona los procedimientos para elaborar planes de trabajo y manejar el presupuesto del área, cumpliendo las políticas definidas por el establecimiento gastronómico.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	5	Abril 11 de 2003	Esta norma proporciona los requisitos para coordinar la producción de acuerdo con el pedido y atender los reclamos de producción no conforme. Además, es aplicable a las personas que realizan las funciones de coordinación de producción en la industria gastronómica.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	6	Mayo 22 de 2012	Esta norma establece los requisitos relacionados con la infraestructura básica que deben tener los establecimientos de la industria gastronómica en áreas de servicio al cliente, áreas de producción y áreas de servicios generales.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	7	Julio 22 de 2005	Esta norma tiene por objetivo establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor.	Completa

Fuente: Elaboración Propia con base en la normatividad Colombiana, 2017.

LAGOS BELLAVISTA					
CONSOLIDACIÓN DE NORMAS A 04 MAYO 2017					
TIPO DE NORMA	EXPEDIDO POR	No	FECHA DE EXPEDICIÓN	DESCRIPCIÓN NORMA	ARTÍCULOS
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	8	Junio 11 de 2009	Esta norma establece los requisitos de servicio y planta que permiten categorizar por tenedores los establecimientos de la industria gastronómica.	Completa
Guía Técnica Sectorial GTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	9	Enero 22 de 2007	La presente guía tiene por objetivo facilitar la aplicación de las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	10	Enero 22 de 2007	Esta Norma Técnica Sectorial establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos de comida rápida para garantizar una adecuada atención al cliente en el proceso de prestación del servicio.	Completa
Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA	El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)	11	Diciembre 10 de 2012	La presente norma tiene por objeto establecer los requisitos de buenas prácticas para la implantación, gestión y aseguramiento de la calidad, que deben cumplir los establecimientos gastronómicos con relación al servicio prestado. Busca promover que las organizaciones analicen con detalle los requisitos de sus clientes, definan sus procesos y los mantengan controlados.	Completa

Fuente: Elaboración Propia con base en la normatividad Colombiana, 2017.

La normatividad que se expone anteriormente, es de utilidad en el desarrollo del trabajo porque la Constitución Política de Colombia brinda la posibilidad de que las personas puedan asociarse libremente y conformar empresas. De igual manera, la empresa objeto de estudio al desarrollar una actividad mercantil, deberá cumplir con la normatividad expuesta en el Código de Comercio y los Decretos 2649/2650 de 1993.

Es importante decir, que Colombia al adoptar las Normas Internacionales de Información Financiera -NIIF-, se encuentra con la responsabilidad de imponer a las empresas la implementación de estas normas, es así como la empresa Lagos Bellavista se clasifica dentro de las medianas y pequeñas empresas (Grupo 2) y debe cumplir con las especificaciones allí definidas.

En cuanto a la normatividad tributaria, la empresa se encuentra obligada a cumplir con responsabilidades como: la facturación y todo lo relacionado con el Impuesto Nacional al Consumo, pues su actividad mercantil así lo amerita. Partiendo de lo que anteriormente se menciona, los restaurantes a nivel nacional cuentan con una normatividad propia para este sector, por esta razón, deben cumplir lo que esté acorde a los servicios que se prestan.

6. Metodología

La metodología es ese procedimiento donde se proponen los pasos a seguir para dar cumplimiento a una labor o actividad. Es así, como la metodología en la presente investigación permite crear las pautas para conocer y tratar el estudio, además los pasos ordenados para dar cumplimiento a los objetivos propuestos.

6.1 Tipo de Estudio

La investigación es de tipo descriptiva y,

busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas. (Hernández et al., 2010, p. 80)

La investigación es descriptiva porque se analizó la estructura del área de producción y comercialización, desde el momento en el que se planea la compra de materia prima hasta donde termina la prestación del servicio, además se describieron las actividades, el tiempo y el personal necesario para su ejecución en el proceso de producción y comercialización del restaurante Lagos Bellavista.

6.2 Método de Investigación

El método que se empleó es el analítico, cualitativo:

analítico es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos. El análisis es la observación y examen de un hecho en particular. Es necesario conocer la naturaleza del fenómeno y objeto que se estudia para comprender su esencia. Este método nos permite conocer más del objeto de estudio, con lo cual se puede: explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías. Enciclopedia virtual (eumed, s.f)

En este caso, se empleó este método porque se necesitó analizar el área de producción y ventas para identificar las actividades, los procesos, los inductores de costos y las bases de asignación en los que incurre la empresa, con el fin de conocer las causas y consecuencias que trae consigo la utilización de un sistema de costos empírico. A partir de esta información, se elaboró un sistema de costos abc, que fue propuesto al restaurante campestre Lagos Bellavista, como una herramienta técnica que suministra información con mayor veracidad y exactitud, sirviendo como base al momento de tomar decisiones; además es una propuesta que pueden implementar otros restaurantes campestres que tengan características semejantes a la empresa Lagos Bellavista.

Y la investigación cualitativa se fundamenta en:

(...) comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto.

El enfoque cualitativo se selecciona cuando se busca comprender la perspectiva de los participantes (individuos o grupos pequeños de personas a los que se investigará) acerca de los fenómenos que los rodea, profundizar en sus experiencias, perspectivas, opiniones y significados, es decir, la forma en que los participantes perciben subjetivamente su realidad (Hernández, Fernández y Baptista, 2010, p. 364)

La presente investigación es cualitativa, puesto que se formula como problema de investigación la aplicación del Modelo de Costos Basado en Actividades para los productos de mayor rotación en los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia Valle del Cauca, con base en la toma de decisiones; estudio de caso: para cuatro productos del restaurante Lagos Bellavista y posteriormente se buscan teorías como: Teoría de los Sistemas, Teoría de la Contabilidad y el Control, Contabilidad de Gestión, Teoría de la Toma de Decisiones, Contabilidad de Costos y Sistema de Costos ABC; que sustentaron el desarrollo del trabajo.

Asimismo, las técnicas utilizadas para la recolección de la información (revisión documental, observación participante, entrevista semi - estructurada y revisión de documentos privados de la empresa) se tomaron como referencia después de analizar cada uno de los objetivos, sin embargo, en las investigaciones cualitativas se da la posibilidad de emplear otro tipo de técnicas si en medio del desarrollo de la investigación se requiere.

6.3 Procedimiento Metodológico

Para el desarrollo del trabajo es pertinente realizar las actividades que proporcionen información para el cumplimiento de cada uno de los objetivos de manera ordenada.

Objetivo: Describir los elementos del costeo abc que tienen aplicabilidad en el sector de restaurantes campestres.

Actividad 1: Revisión documental: se revisó información bibliográfica acerca del Sistema de Costos Basado en Actividades (abc), específicamente sobre los elementos que componen este sistema. Posteriormente, se estableció la aplicabilidad que tienen los elementos en el restaurante.

Objetivo: Clasificar los costos según las actividades de producción y comercialización del restaurante campestre Lagos Bellavista.

Actividad 1: Revisión de los documentos de la empresa: se necesitó indagar sobre información interna de la empresa mediante: las facturas de compra, la carta (menú), las comandas, la planilla de nómina, la planilla de inventario, las facturas de servicios públicos, los comprobantes de egresos y los libros de contabilidad o software contable; con el objetivo de, establecer los productos de mayor rotación, el costo de las materias primas, el costo de la mano de obra y definir los costos indirectos de fabricación, que son necesarios para cumplir con el objetivo de la investigación.

Actividad 2: Entrevistas a uno de los propietarios y a la jefe de cocina: por medio de una entrevista semi - estructurada que se elaboró con preguntas abiertas, se recolectó información relacionada con los productos que se ofrecen en la carta y que tienen mayor demanda en el restaurante, asimismo, se consultó sobre la parte administrativa, lo que concierne al proceso de producción de los productos representativos que fueron identificados y la comercialización de los mismos.

Actividad 3: Observación como participantes: se observó la parte administrativa, de producción y comercialización para consultar sobre aspectos necesarios que sirvieron como complemento a la entrevista; con el fin de identificar la intervención que tiene el área administrativa en la prestación del servicio y cada una de las etapas que se realizan en el área de producción y comercialización, buscando claridad sobre todos los aspectos que se encuentran involucrados en el costo del producto.

Actividad 4: Revisión documental: se revisó información bibliográfica acerca de la contabilidad de costos y el sistema de costos basado en actividades (abc); para tener las bases conceptuales que sirvieron como fundamento al momento de desarrollar la investigación.

Actividad 5: Análisis y sistematización de la información: a partir de la información recolectada mediante las entrevistas, la observación como participantes, la revisión de los documentos de la empresa y la revisión documental, se procedió a ser ordenada de acuerdo a la importancia que tienen cada uno de los datos para cumplir con los objetivos, luego, se utilizó Excel para la sistematización de manera agrupada, entendible y de fácil acceso.

Actividad 6: Establecer las actividades que intervienen en el área de producción y comercialización: teniendo la información sistematizada se procedió a identificar cada una de las actividades que intervienen en las dos áreas del restaurante; con la finalidad de determinar las actividades de cada una de las áreas, que se cargan al costo del producto.

Actividad 7: Determinar a qué procesos pertenecen las actividades: luego de tener identificadas las actividades, se estudiaron cada una de ellas para posteriormente ser clasificadas en los procesos o centros de costos a los cuales pertenecen.

Actividad 8: Realizar un diagrama de flujo de las actividades: teniendo identificadas las actividades que se desarrollan en cada proceso se procedió a diseñar el diagrama, ejemplificando como la secuencia lógica de las actividades del primer proceso se van relacionando con los siguientes procesos. Además, el diagrama de flujo permite resumir la información para generar un mayor entendimiento.

Objetivo: Identificar los inductores de costos generados por el restaurante campestre Lagos Bellavista.

Actividad 1: Establecer los inductores de costos: A cada una de las actividades se les asigna un factor con el que se pueda medir dicha actividad.

Objetivo: Determinar las bases de costeo para cada uno de los inductores de costos.

Actividad 1: Establecer las bases de costeo (asignación): al identificar cuál es el factor con el que se puede medir cada actividad, se elaboró una fórmula matemática para determinar el valor de cada factor.

Objetivo: Ejemplificar la aplicación del modelo de costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista.

Actividad 1: se utilizó el modelo para establecer el costo de los cuatro productos que tienen mayor rotación en el restaurante, seleccionados mediante la revisión de los documentos de la empresa.

Capítulo II

7. Aplicación del Modelo de Costos Basado en Actividades para los productos de los restaurantes campestres del municipio de Caicedonia Valle del Cauca, con base en la toma de decisiones.

Estudio de caso: Lagos Bellavista

La investigación buscó aportar a los comerciantes propietarios de restaurantes campestres del municipio de Caicedonia - Valle del Cauca, una herramienta que les posibilite establecer el costo de los productos que ofrecen, con el fin de tener unas bases sólidas a la hora de tomar decisiones y planear su quehacer organizacional para permanecer en un mercado competitivo y emergente. Para darle alcance a la propuesta se toma como referencia la empresa de pesca deportiva y restaurante Lagos Bellavista, la cual nace como empresa aproximadamente en el año de 1995 y se encuentra ubicada a 200 mts del Parque Recreacional de Caicedonia, Valle del Cauca. El terreno en el cual se encuentra ubicado Lagos Bellavista, es de propiedad de la familia Herrera Duque, los cuales deciden arrendarlo en septiembre de 2015 a los señores Alberto Osorio Ocampo y Nolberto Barrios. Alberto Osorio Ocampo (comunicación personal, 25 de marzo, 2017).

7.1 Descripción de los elementos del costeo abc que tienen aplicabilidad en el sector de restaurantes campestres.

Los sistemas de costos tradicionales han cumplido con la función de suministrar información necesaria para las organizaciones, sin embargo, la contabilidad de costos ha desarrollado un nuevo concepto que surge en los años 80, y tiene relación con el Costeo Basado en Actividades. Este concepto ha generado un impacto positivo en la contabilidad, pues al momento de considerar los costos lo hace de manera precisa y relevante. De ahí que, “Thomas Johnson y Robert Kaplan son los académicos que comenzaron a cuestionar la relevancia de las prácticas tradicionales de la contabilidad de costos” (Hicks et al., 1997, p. 15).

Hay que mencionar, que el Costeo Basado en Actividades se fundamenta principalmente en reconocer que, “Esta técnica de contabilidad de costes imputa metódicamente todos los costes indirectos de una empresa a las “actividades” que los hacen necesarios y luego distribuye los costes de las actividades entre los productos que hacen necesarias a las actividades” (Hicks et al., 1997, p. 15). Con respecto a lo anterior, este sistema de costos involucra cuatro elementos que son necesarios a la hora de aplicar dicha metodología en cualquier tipo de empresa, estos elementos son: actividades, objetivos de costes, inductores de costes y centros de costes. Es importante aclarar, el concepto de los elementos que anteriormente fueron mencionados.

“En el abc, las actividades son definidas como aquellos grupos de procesos o procedimientos relacionados entre sí que, en conjunto, satisfacen una determinada necesidad de trabajo de la empresa” (Hicks et al., 1997, p. 44). De igual manera, los objetivos de costes se clasifican en dos grupos: a). “los objetivos finales de costes son los productos y servicios que una

firma suministra a sus clientes” (Hicks et al., 1997, p. 45) y b). “los objetivos provisionales de costes son objetivos cuyos costes se acumulan para luego ser imputados en todas las direcciones dentro de la empresa” (Hicks et al., 1997, p. 45).

Asimismo, el sistema de costeo abc conceptualiza que,

los inductores de costes se emplean para reflejar el consumo de costes por las actividades y a su vez el consumo de las actividades por otras actividades y productos. En la práctica, los inductores de costes del sistema abc siempre indican dónde imputar los costes y, a menudo, proporcionan parte de la fórmula para determinar la magnitud de dicho coste. (Hicks et al., 1997, p. 46)

Por último, los centros de costes “constituyen el nivel más bajo de detalle por el cual los costos son acumulados y distribuidos. Pueden comprender una única actividad o un grupo de actividades” (Hicks et al., 1997, p. 49).

Se debe agregar que, el Sistema de Costos Basado en Actividades se ha utilizado principalmente en empresas de manufactura, no obstante, por los resultados obtenidos en este tipo de empresas su aplicabilidad e implementación se ha expandido al sector de servicios (Gerencie, s.f). Esta metodología de costeo es apropiada para este sector, debido a la manera en que asigna y distribuye los costos indirectos de fabricación, pues se centra en analizar las diversas actividades que se llevan a cabo dentro de la organización para la correcta distribución de los costos indirectos, además, estudia de manera minuciosa por medio de los inductores de costos la forma en que se deben medir los recursos que se utilizan (Carmona y Mejía et al., 2014, p. 38).

Hay que mencionar que, cuando una organización opta por aplicar e implementar el Sistema de Costos abc puede obtener resultados favorables para tomar decisiones relacionadas con reducir los ciclos de tiempo, los costos y mejoras en la productividad (Carmona y Mejía et al., 2014, p. 39).

De modo que, el Sistema de Costos abc al tener aplicabilidad en el sector de servicios y los restaurantes campestres pertenezcan a este, no está de lado que ellos conozcan los beneficios que trae esta metodología y a partir de esto, tomar la decisión de no seguir utilizando el costeo empírico o tradicional, pues el amplio portafolio de productos y la distribución inadecuada de los costos indirectos de fabricación, son los factores que llevan a que los restaurantes campestres vean factible emplear el Sistema de Costos abc.

Teniendo en cuenta lo anterior, se hace necesario aclarar lo que es un restaurante:

a). “establecimiento donde se preparan y venden alimentos y bebidas para ser consumidas ahí mismo, en el que se cobra por el servicio prestado” Lloret (citado en Padilla y Plaza, 2016) y,

b). “se entiende por restaurante entonces, a aquel establecimiento o comercio en el cual se provee a los clientes de un servicio alimenticio de tipo diverso a cambio de un precio. En conclusión, un restaurante llega a ser un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él” Lloret (citado en Padilla y Plaza, 2016).

Partiendo del concepto anterior, un restaurante campestre se considera un lugar público donde se preparan alimentos y bebidas para los clientes, pues pueden elegir entre los platos de la carta o el menú del día. Este tipo de negocio, cuenta con la característica de estar situado por fuera del perímetro urbano, pero cerca de las carreteras principales y en medio de paisajes naturales, además, posee zonas de recreación y jardines. (Carmona y Mejía et al., 2014, p. 18)

Se debe agregar que, este sector de la economía es de gran relevancia en la economía del país, pues

“de acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, Dane, de los 22 millones de trabajadores que tiene el país, 1,2 millones están empleados por el subsector de restaurantes, parte de un sector que responde por la generación del 6% de los empleos en el país y que aporta el 4% al PIB nacional (cerca de \$32 billones), medición efectuada por el Dane en el 2014”
(Vanguardia, 2016).

Es necesario aclarar, que para efectos del trabajo se tomó como referencia el restaurante campestre Lagos Bellavista, es decir, que este modelo servirá como base para ser aplicado en otros restaurantes de este sector que cuenten con características similares.

De modo que, para la aplicabilidad del sistema de costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista se necesitó tener en cuenta y desarrollar los cuatro elementos de esta metodología (actividades, inductores de costes, objetivos de costes y centros de costes), dado que, existe un proceso secuencial y el desarrollo de un elemento suministra los insumos para dar continuidad al proceso.

Estos elementos se emplean en el sector de restaurantes campestres; teniendo en cuenta que se establecieron cada una de las (a) actividades que se llevan a cabo en el área de producción y comercialización de la organización; así como se determinaron los (b) inductores de costes que posibilitan reflejar los costos atribuibles a cada una de las actividades. De igual manera, los (c) objetivos de costes finales de la empresa son los platos que se costearon, en este caso la tilapia frita, la chuleta de cerdo, la trucha en champiñones y la trucha al ajillo. Por último, los (d)

centros de costes integraron una serie de actividades que se deben llevar a cabo para dar cumplimiento a un proceso, por ejemplo, para comprar la materia prima se deben realizar una serie de actividades tales como: el requerimiento de la materia prima.

Capítulo III

7.2 Clasificación de los costos según las actividades de producción y comercialización del restaurante campestre Lagos Bellavista.

El presente objetivo se estableció con el fin de clasificar los costos que pertenecen al área de producción y los costos que pertenecen al área de comercialización en el restaurante campestre Lagos Bellavista.

El restaurante campestre Lagos Bellavista ofrece a los clientes en su menú platos como: tilapia, truchas en salsa, chuleta de pescado, solomo de res, sobrebarriga, lengua, lomo de cerdo, chuleta de cerdo, filete de pollo, chuleta de pollo y sancocho de gallina o pernil. Es importante decir, que por la cantidad de platos que ofrece el restaurante se hizo necesario seleccionar los cuatro productos que presentan mayor rotación. Para realizar la selección de estos productos, se acude a la revisión de las comandas de la empresa (es un talonario que maneja un consecutivo numérico que sirve para que el mesero anote el pedido de los clientes), en este caso se revisaron las comandas desde el mes de Enero hasta el mes de Agosto del año de 2017; posteriormente, se procedió a sistematizar la información en una matriz realizada en Excel, la cual suministró como resultado que la tilapia frita, la chuleta de cerdo, la trucha en champiñones y la trucha al ajillo son los productos de mayor rotación en el restaurante.

- **Tabla rotación de productos por mes Enero – Agosto 2017 del restaurante campestre Lagos Bellavista.**

En la siguiente tabla se puede visualizar la rotación de los productos desde el mes de Enero hasta el mes de Agosto del año 2017. Para la elaboración de esta tabla se tuvieron en cuenta las comandas de remisión de la empresa, organizándolas de acuerdo a su consecutivo; la información recolectada por las comandas se sistematizó por mes en una matriz elaborada en Excel.

Tabla 2. Rotación de cada producto por mes.

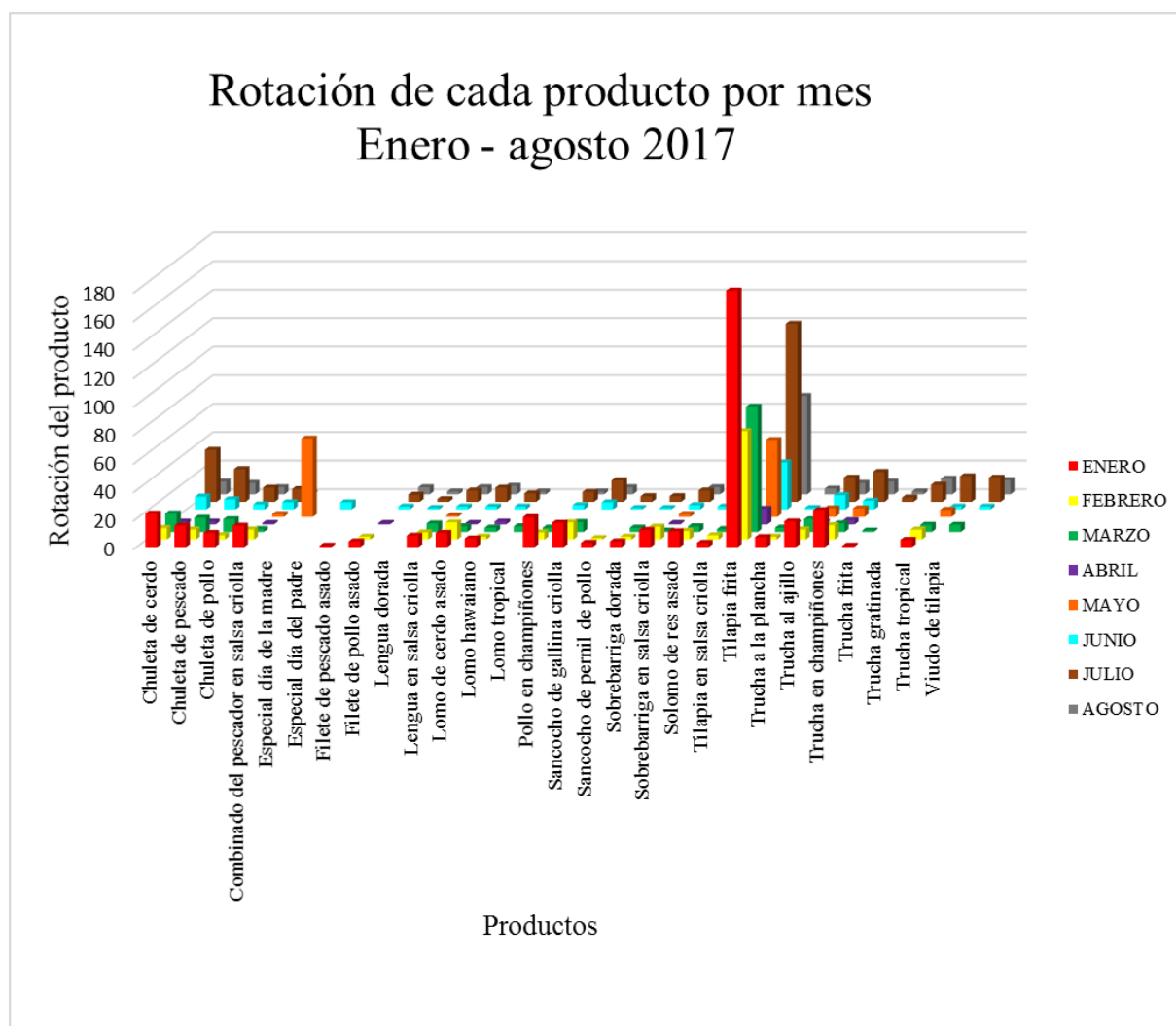
PLATOS DE LA CARTA	MESES - 2017							
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
Chuleta de cerdo	23,5	8	13	2		9	36,5	9
Chuleta de pescado	15	7	10	2		7	23	8
Chuleta de pollo	10	3	9			3,5	10	5
Combinado del pescador en salsa criolla	15	7	2	1	2	5	9	1
Especial día de la madre					55			
Especial día del padre						5		
Filete de pescado asado	1							
Filete de pollo asado	4	2		1		2	5	5
Lengua dorada						1	2	2
Lengua en salsa criolla	8	5	6		1	2	8	5
Lomo de cerdo asado	10	12	4	1		2	10	6
Lomo hawaiano	6	2	3	2		2	6	2
Lomo tropical			4					
Pollo en champiñones	21	5	3			3	7	2
Sancocho de gallina criolla	17	12	7			5	15	5
Sancocho de perril de pollo	3	1				1	4	
Sobrebarriga dorada	4	2	3			1	4	
Sobrebarriga en salsa criolla	12	9	1	1	2	3	8	5
Solomo de res asado	11	6	4			2	5	6
Tilapia en salsa criolla	3	3	2					
Tilapia frita	180	76	88	11	54	33	125	69
Trucha a la plancha	7	2	3	1		1		4
Trucha al ajillo	18	7	9	2	6	10	17	8
Trucha en champiñones	26	10	6	3	6	6	21	9
Trucha frita	1		1				3	2
Trucha gratinada							12	11
Trucha tropical	5	7	5		5	2	18	
Viudo de tilapia			5			2	17	10

Fuente: Elaboración propia con base en las comandas de remisión del restaurante campestre Lagos Bellavista, 2017.

- **Gráfica de rotación de cada producto por mes Enero – Agosto 2017 del restaurante campestre Lagos Bellavista.**

En la siguiente gráfica, se aprecia la rotación de los productos ofrecidos en el restaurante campestre Lagos Bellavista de forma detallada, donde se tomó como base para su realización la tabla de rotación de cada producto por mes.

Gráfica 1. Rotación de los Platos ofrecidos en el restaurante Enero - Agosto 2017.



Fuente: Elaboración propia con base en la tabla de rotación de cada producto por mes, 2017.

- **Tabla de rotación total de los productos del restaurante campestre Lagos Bellavista año 2017 (Enero – Agosto).**

La presente tabla muestra de forma resumida la rotación que tiene cada uno de los productos en el año 2017, específicamente desde el mes de Enero hasta el mes de Agosto. Siendo esta información de gran relevancia, porque permitió determinar los productos que presentan mayor rotación en el restaurante campestre Lagos Bellavista.

Tabla 3. Tabla de Rotación Total de los Productos año 2017 (Enero - Agosto).

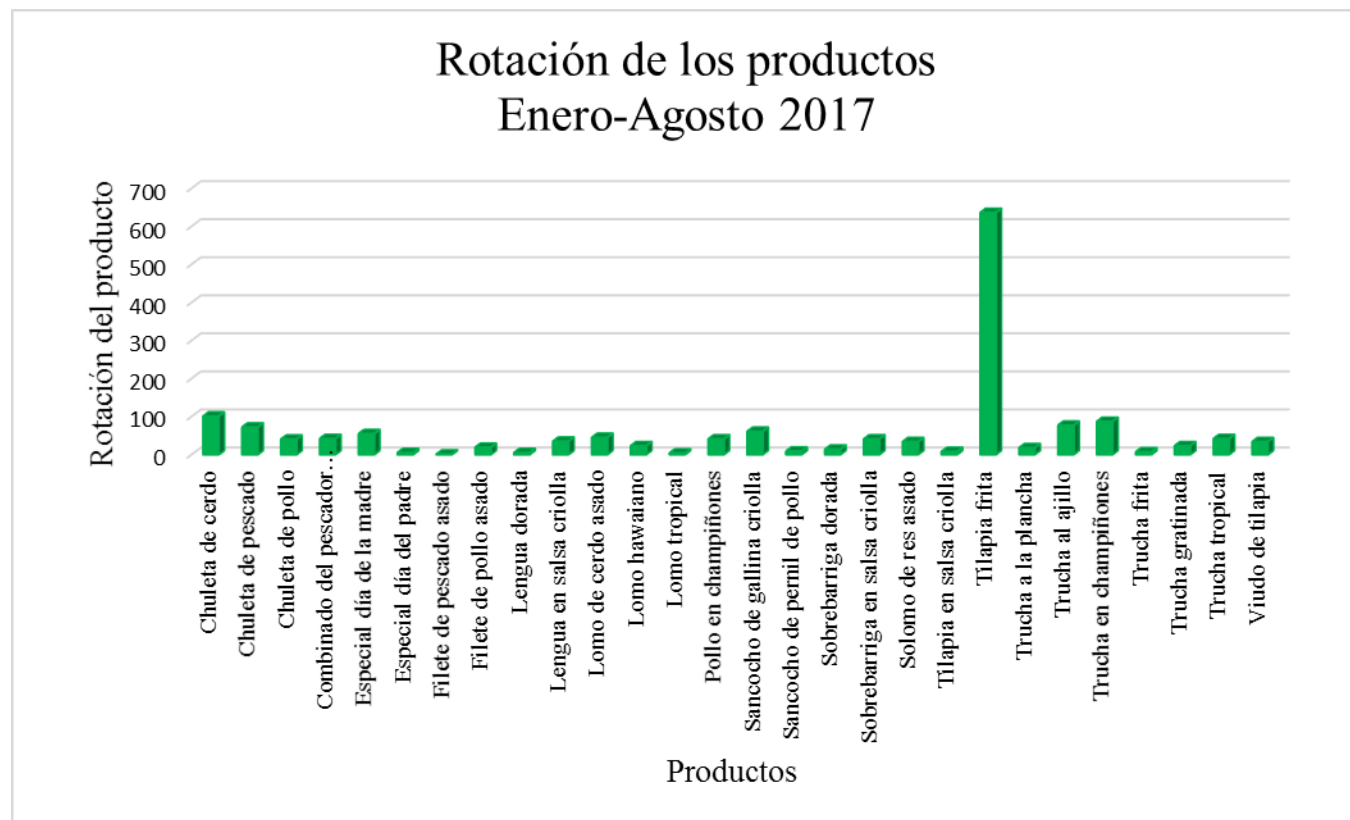
PLATOS DE LA CARTA	ROTACIÓN DE LOS PRODUCTOS
Chuleta de cerdo	101
Chuleta de pescado	72
Chuleta de pollo	40,5
Combinado del pescador en salsa criolla	42
Especial día de la madre	55
Especial día del padre	5
Filete de pescado asado	1
Filete de pollo asado	19
Lengua dorada	5
Lengua en salsa criolla	35
Lomo de cerdo asado	45
Lomo hawaiano	23
Lomo tropical	4
Pollo en champiñones	41
Sancocho de gallina criolla	61
Sancocho de perril de pollo	9
Sobrebarriga dorada	14
Sobrebarriga en salsa criolla	41
Solomo de res asado	34
Tilapia en salsa criolla	8
Tilapia frita	636
Trucha a la plancha	18
Trucha al ajillo	77
Trucha en champiñones	87
Trucha frita	7
Trucha gratinada	23
Trucha tropical	42
Viudo de tilapia	34

Fuente: Elaboración propia con base en las comandas de remisión del restaurante campestre Lagos Bellavista, 2017.

- **Gráfica de rotación total de los productos del restaurante campestre Lagos Bellavista año 2017 (Enero – Agosto).**

La gráfica posibilita identificar que el producto de mayor rotación es la tilapia frita, seguido de la chuleta de cerdo, a continuación, la trucha en champiñones y por último la trucha al ajillo. De acuerdo con la gráfica la cantidad que rota de enero - agosto de 2017 es 636, 101, 87 y 77 respectivamente.

Gráfica 2. Rotación Total de los Productos año 2017 (Enero - Agosto).



Fuente: Elaboración propia con base en la tabla de rotación total de los productos año 2017 (Enero – Agosto).

Se debe agregar que, con la información que se obtuvo en la entrevista realizada al gerente - propietario y a la chef del restaurante campestre Lagos Bellavista, se identificaron los

procesos que se llevan a cabo en el restaurante, los cuales fueron clasificados en actividades y estas a su vez en tareas. Igualmente, la información sirvió para elaborar un cuadro donde se describe paso a paso las actividades y las tareas que se desarrollan en cada uno de los procesos, por último, facilitó la construcción de un diagrama de flujo que presenta de forma secuencial lo que se realiza en todas las áreas de la empresa.

Tabla 4. Definición de procesos.

Proceso: A	
Proceso: Compra de Materia Prima.	
Actividad. 1	Descripción.
Requerimiento de materia prima.	Consiste en que la chef realiza una lista de los insumos que se requieren para la producción de los platos, esta actividad se realiza cada semana.
Tareas.	Descripción.
Selección del proveedor.	El gerente - propietario analiza las promociones que presentan los diferentes establecimientos de comercio de la localidad, además, tiene en cuenta la calidad de los productos que ofrecen estos lugares. Posteriormente, elige el lugar donde se va a comprar.
Compra de materia prima.	El gerente - propietario luego de elegir el proveedor realiza la compra de los insumos de acuerdo a la lista que realiza la chef.
Transporte de la materia prima.	De acuerdo a la necesidad que se tenga de disponer de los productos en el restaurante, el gerente - propietario toma la decisión de que el proveedor se encargue del traslado de los insumos, o por el contrario, sea él quien se encargue del transporte de la materia prima.
Recepción de la materia prima.	La chef del restaurante tiene la tarea de recibir la materia prima comprada y verificar que los insumos que llegaron sean los solicitados, además, se encarga de organizar el mercado en el lugar que se ha establecido.
Proceso: B	
Proceso: Comercialización.	
Actividad. 1	Descripción.
Recepción del cliente.	El mesero recibe a los clientes y realiza un acompañamiento, con el fin de ubicarlo en una mesa que este acorde a las necesidades que el este presente.
Tareas.	Descripción.
Bienvenida y entrega de la carta.	El mesero cumple con el protocolo de atención al cliente y entrega la carta a cada una de las personas que estén en la mesa para que elijan los platos de acuerdo a sus gustos y preferencias.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Proceso: B	
Proceso: Comercialización.	
Actividad. 2	Descripción.
Atención al cliente.	Los meseros tienen un contacto directo con el cliente, en donde la comunicación entre las dos partes ayuda a que se satisfagan totalmente las necesidades del cliente.
Tareas.	Descripción.
Poner salero y servilletero en la mesa.	Cuando el cliente se encuentra ubicado, el mesero lleva un salero y un servilletero a la mesa.
Anotar el pedido en la comanda.	El mesero espera un tiempo prudente para acercarse a la mesa y tomar el pedido en la comanda.
Verificar en la cocina la disponibilidad del pedido.	El mesero se dirige a la cocina y pregunta si todos los platos que fueron ordenados por el cliente se encuentran disponibles.
Entrega del pedido en la cocina.	El mesero entrega la comanda a la chef o ayudantes de cocina para que se de inicio a la preparación de los platos.
Llevar cubiertos a la mesa.	El mesero organiza la cuchara, el cuchillo y el tenedor en un portacubiertos, luego los lleva a la mesa.
Llevar el líquido a la mesa.	Las bebidas son organizadas de acuerdo a lo que el cliente ha solicitado y de esta forma se llevan a la mesa.
Entregar el pedido.	La persona encargada de servir los platos, avisa al mesero que ya está lista la orden y este se dirige a entregar el pedido al respectivo cliente.
Retirar la loza.	Luego de que el cliente haya terminado de consumir los alimentos el mesero se dispone a recoger los platos.
Limpiar la mesa y recoger el servilletero - salero.	Después de que el cliente se ha retirado de la mesa, el mesero tiene la responsabilidad de limpiarla y recoger el servilletero - salero para dejarlos en su lugar.
Lavar loza.	La ayudante de cocina se encarga de lavar a loza que fue utilizada para servir los platos ordenados por el cliente.
Proceso: C	
Proceso: Sancocho de pescado.	
Actividad. 1	Descripción.
Preparación sancocho de pescado.	Se elabora un caldo de pescado que acompaña cada uno de los platos de la carta.
Tareas.	Descripción.
Selección de los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar el sancocho, entre estos ingredientes están: la yuca, la papa, el plátano, la cachama y los ingredientes que se requieren para preparar el guiso.
Lavar los ingredientes.	De los ingredientes que se necesitan para realizar el sancocho, se apartan los que deben ser lavados, por ejemplo, la cebolla, el tomate, la papa criolla, entre otros, esto lo hace la chef o la ayudante de la cocina.
Pelar y picar los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina se encarga de retirar la cáscara de las verduras que lo requieran (papa, yuca, cebolla de huevo, plátano, entre otras), se eliminan las partes dañadas o innecesarias de las verduras y se pican de acuerdo a su necesidad.
Poner la olla en el fogón.	La chef o la ayudante de cocina prende la estufa y adiciona a la olla el agua proporcional para preparar el sancocho.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Proceso: C	
Proceso: Sancocho de pescado.	
Actividad. 1	Descripción.
Preparación sancocho de pescado.	Se elabora un caldo de pescado que acompaña cada uno de los platos de la carta.
Tareas.	Descripción.
Licuar el guiso.	La chef o la ayudante de cocina agrega a la licuadora la cebolla de huevo, el pimentón y el tomate.
Adicionar ingredientes en la olla.	La chef o la ayudante de cocina tiene la responsabilidad de agregar a la olla cada uno de los ingredientes en el tiempo necesario para que estos queden en el punto de cocción.
Despulsar las cachamas.	La chef o la ayudante de cocina saca de la olla las cachamas para apartar la carne de las espinas y nuevamente adicionar la carne del pescado a la olla.
Dejar hervir el sancocho.	La chef o la ayudante de cocina debe estar pendiente que todos los ingredientes estén en el punto de cocción adecuado para retirar la olla de la estufa.
Proceso: D	
Proceso: Arroz.	
Actividad. 1	Descripción.
Preparación arroz.	Se elabora un arroz blanco, el cual acompaña cada uno de los platos en una porción pequeña.
Tareas.	Descripción.
Selección de los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar el arroz blanco, entre estos ingredientes están: el aceite, la sal, y el arroz.
Lavar el arroz.	La chef o la ayudante de cocina desempaca el arroz, lo deposita en un recipiente y lo lava tres veces.
Adicionar los ingredientes.	Después de haber lavado el arroz, se agrega a la olla con el agua, el aceite y la sal.
Poner la olla en el fogón.	Cuando se tienen todos los ingredientes en la olla, es necesario prender la estufa y poner la olla para iniciar con la cocción del arroz.
Dejar que el arroz ablande.	La chef o la ayudante de cocina está pendiente de la olla, con el fin de que al momento en que el arroz este en su punto, se retire la olla de la estufa.
Proceso: E	
Proceso: Ensalada.	
Actividad. 1	Descripción.
Aderezo.	Se elabora una salsa que acompaña la ensalada para darle un sabor especial, esta salsa se agrega cada que se sirve una porción de ensalada.
Tareas.	Descripción.
Seleccionar los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar el aderezo, entre estos ingredientes están: la mayonesa, la sal, la mostaza, limón, agua y azúcar.
Licuar los ingredientes.	Adiciona los ingredientes en la licuadora.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Proceso: E	
Proceso: Ensalada.	
Actividad. 2	Descripción.
Preparación ensalada.	Se elabora la ensalada de la casa, que acompaña cada uno de los platos en una porción pequeña.
Tareas.	Descripción.
Seleccionar las verduras.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar la ensalada de la casa, entre estos ingredientes están: el tomate, la cebolla, la zanahoria y la batavia.
Pelar y picar las verduras.	La chef o la ayudante de cocina lava las verduras y se encarga de retirar la cáscara de aquellas que lo requieran (cebolla de huevo, batavia, zanahoria), se eliminan las partes dañadas o innecesarias de las verduras y se pican de acuerdo a su necesidad.
Mezclar las verduras	Después de picar las verduras, se revuelven en un recipiente para que todos los ingredientes queden mezclados.
Proceso: F	
Proceso: Tilapia frita.	
Actividad. 1	Descripción.
Patacón.	El patacón es un plátano verde machacado precocido que presenta un tamaño acorde a la tilapia y acompaña a este pescado en el plato.
Tareas.	Descripción.
Sacar el patacón del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar el paquete de patacones.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Freír el patacón.	Después de que el aceite está caliente se echa el patacón y se espera que este tostado para retirarlo.
Actividad. 2	Descripción.
Preparación tilapia.	Se pone a freír un pescado que pesa aproximadamente 415 gramos. El pescado que acompaña este plato es la tilapia roja.
Tareas.	Descripción.
Sacar la tilapia del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar el pescado.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Sazonar el pescado.	Después de que el pescado este descongelado la chef o ayudante de cocina lava el pescado, se tasajea, se sala y por último se agrega limón.
Actividad. 2	Descripción.
Preparación tilapia.	Se pone a freír un pescado que pesa aproximadamente 415 gramos. El pescado que acompaña este plato es la tilapia roja.
Tareas.	Descripción.
Freír el pescado.	Después de que el aceite está caliente se echa el pescado y se espera que este dorado para retirarlo.
Servir el plato.	La chef o ayudante de cocina se encarga de servir el plato de acuerdo a las especificaciones de la carta.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Proceso: G	
Proceso: Chuleta de cerdo.	
Actividad. 1	Descripción.
Preparación pasta de ajo.	Se elabora una mezcla sólida a base de ajo, que le da un sabor especial a la carne.
Tareas	Descripción.
Elegir los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar la pasta de ajo, entre estos ingredientes están: el ajo y el aceite.
Pelar el ajo.	La chef o la ayudante de cocina retira con el cuchillo la cáscara de los dientes de ajo, posteriormente lava los dientes de ajo.
Licuar los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina agrega a la licuadora los ingredientes necesarios para elaborar la pasta de ajo.
Actividad. 2	Descripción.
Papas a la francesa.	Son papas blancas que se cortan en julianas y vienen precocidas.
Tareas.	Descripción.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Sacar las papas del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar el paquete de papas a la francesa.
Freír las papas.	Después de que el aceite está caliente se echa las papas y se espera que esten tostadas para retirarlas.
Actividad. 3	Descripción.
Preparación chuleta.	Se pone a freír la carne de cerdo que es apanada y que presenta un peso aproximado de 230 gramos.
Tareas.	Descripción.
Sacar la carne del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar la carne de cerdo.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Apanar la carne.	La chef o ayudante de cocina frota la pasta de ajo a la carne. Luego, mezcla en un recipiente agua y batido en donde deja la carne unos minutos y por último, pasa la carne por el apanado.
Freír la carne.	Después de que el aceite está caliente se echa la carne y se espera que este dorado para retirarlo.
Servir el plato.	La chef o ayudante de cocina se encarga de servir el plato de acuerdo a las especificaciones de la carta.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Proceso: H	
Proceso: Trucha en champiñones.	
Actividad. 1	Descripción.
Preparación salsa de champiñones.	Es una salsa bechamel acompañada de champiñones, la cual es utilizada para cubrir la trucha.
Tareas.	Descripción.
Elegir los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar la salsa de champiñones, entre estos ingredientes están: la crema de leche, la leche líquida, el maggi, la mantequilla, entre otros.
Sellar los champiñones con mantequilla.	La chef o la ayudante de cocina disuelve en un sartén mantequilla para sofreír los champiñones.
Adicionar los ingredientes en un recipiente.	La chef o la ayudante de cocina, pone a cocinar en un sartén leche líquida, crema de leche, maggi y vino blanco.
En otro recipiente disolver maizena en leche.	Se disuelve la maizena en leche líquida con el fin de que ayude a espesar la mezcla.
Juntar las dos mezclas.	Estando caliente la mezcla se agrega la maizena disuelta para que la salsa empiece a espesar, además, se adicionan los champiñones sellados en la mezcla para que vaya dando sabor.
Dejar hervir la mezcla.	Después de que la mezcla este espesa se deja cocinar unos minutos y se retira de la estufa.
Actividad. 2	Descripción.
Papas a la francesa.	Son papas blancas que se cortan en julianas y vienen precocidas.
Tareas.	Descripción.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Sacar las papas del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar el paquete de papas a la francesa.
Freír las papas.	Después de que el aceite está caliente se echa las papas y se espera que estén tostadas para retirarlas.
Actividad. 3	Descripción.
Preparación trucha.	Se pone a freír una trucha con un peso aproximado de 435 gramos. La presentación de este pescado es en filete.
Tareas.	Descripción.
Sacar la trucha del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar la trucha.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Sazonar el pescado.	Después de que el pescado este descongelado la chef o la ayudante de cocina lo lava y le agrega sal.
Freír el pescado.	Después de que el aceite está caliente se echa la trucha y se espera que este dorado para retirarlo.
Servir el plato.	La chef o ayudante de cocina se encarga de servir el plato de acuerdo a las especificaciones de la carta.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Proceso: I	
Proceso: Trucha al ajillo.	
Actividad. 1	Descripción.
Preparación pasta de ajo	Se elabora una mezcla sólida a base de ajo, que le da un sabor especial a la carne.
Tareas.	Descripción.
Elegir los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar la pasta de ajo, entre estos ingredientes están: el ajo y el aceite.
Pelar el ajo.	La chef o la ayudante de cocina retira con el cuchillo la cáscara de los dientes de ajo, posteriormente lava los dientes de ajo.
Licuar los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina agrega a la licuadora los ingredientes necesarios para elaborar la pasta de ajo.
Actividad. 2	Descripción.
Preparación salsa de ajo.	Es una salsa blanca que está preparada a base de ajo, la cual es utilizada para cubrir la trucha.
Tareas.	Descripción.
Elegir los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina elige los ingredientes y la cantidad necesaria para elaborar la salsa de ajo, entre estos ingredientes están: la crema de leche, maizena y el maggi.
Mezclar los ingredientes.	La chef o la ayudante de cocina pone en un recipiente los ingredientes y le adiciona la pasta de ajo, luego, pone en la estufa el sartén con la mezcla.
Dejar hervir la mezcla.	Después de que la mezcla espese se retira de la estufa.
Actividad. 3	Descripción.
Papas a la francesa.	Son papas blancas que se cortan en julianas y vienen precocidas.
Tareas.	Descripción.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Sacar las papas del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar el paquete de papas a la francesa.
Freír las papas.	Después de que el aceite está caliente se echa las papas y se espera que estén tostadas para retirarlas.
Actividad. 4	Descripción.
Preparación trucha.	Se pone a freír una trucha con un peso aproximado de 435 gramos. La presentación de este pescado es en filete.
Tareas	Descripción.
Sacar la trucha del congelador.	La chef o la ayudante de cocina, se dirige al congelador para buscar y sacar la trucha.
Calentar el aceite.	La chef o la ayudante de cocina, prende la estufa y pone la paila con el aceite para que se caliente en un tiempo determinado.
Sazonar el pescado.	Después de que el pescado este descongelado la chef o la ayudante de cocina le agrega sal.
Freír el pescado.	Después de que el aceite está caliente se echa la trucha y se espera que este dorado para retirarlo.
Servir el plato.	La chef o ayudante de cocina se encarga de servir el plato de acuerdo a las especificaciones de la carta.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.




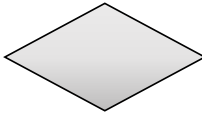
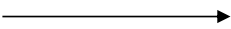


Proceso: J	
Proceso: Financiero.	
Actividad. 1	Descripción
Pagos.	Después de que el cliente termina de consumir los alimentos define el momento en el que va a solicitar el valor del pedido.
Tareas.	Descripción
El cliente pide la cuenta	El cliente solicita al mesero que lo atendió, que traiga la cuenta a la mesa para pagarle directamente a él.
El cliente paga la cuenta	El cliente decide acercarse a la caja del restaurante para conocer el valor de su cuenta y cancelarlo en este lugar.
Proceso: K	
Proceso: Administrativo.	
Actividad. 1	Descripción.
Documentación.	Son los requisitos legales que debe cumplir este tipo de empresa para poder llevar a cabo su actividad comercial.
Tareas.	Descripción.
Inscripción en Cámara de Comercio.	Para realizar la inscripción en cámara de comercio es necesario inscribirse en el Registro Único Tributario (RUT), certificado de uso de suelos, certificado de fumigaciones, concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios, avisos y tableros. Estos trámites se realizan con la finalidad de legalizar la empresa.
Sayco & Acinpro.	Pagar por hacer uso de obras protegidas por derechos de autor, por ejemplo, la reproducción de obras musicales.
Certificado de manipulación de alimentos.	Las personas que manipulan alimentos dentro de restaurantes deben cumplir con este requisito obligatorio, pues se obtiene por medio de una capacitación dirigida por cualquiera de las instituciones que tienen esta facultad en Colombia.
Archivar documentos.	Después de haber cumplido con estas obligaciones legales se guardan los documentos que así lo soportan, en un lugar adecuado para este tipo de información.
Actividad. 2	Descripción.
Contabilización y registro.	La auxiliar contable se encarga de asentar en un libro la información que tiene relación con los hechos económicos que se presentan en el restaurante.
Tareas.	Descripción.
Recepción de documentos.	El gerente - propietario entrega a la auxiliar contable los documentos que soportan los hechos económicos, tales como: facturas de compra, comprobante de ingreso (comandas), entre otras.
Registro en el libro auxiliar.	Luego de que la auxiliar contable tenga los documentos soporte los revisa y procede a realizar el registro en el libro auxiliar.
Archivar documentos.	La auxiliar contable después de haber registrado en el libro auxiliar la información contenida en los documentos soporte tiene la responsabilidad de guardarlos en un lugar adecuado para este tipo de información.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Proceso: K	
Proceso: Administrativo.	
Actividad. 3	Descripción.
Arrendamiento del establecimiento de comercio.	El lugar donde se desarrolla la actividad comercial no es propiedad de las dos personas dueñas del restaurante, por esta razón, se paga un arrendamiento.
Tareas.	Descripción.
Pagar	Los propietarios del restaurante pagan un arrendamiento mensual y anticipado a los dueños de las instalaciones donde se encuentra ubicado el restaurante.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla 5. Simbología utilizada para el diagrama de flujo.

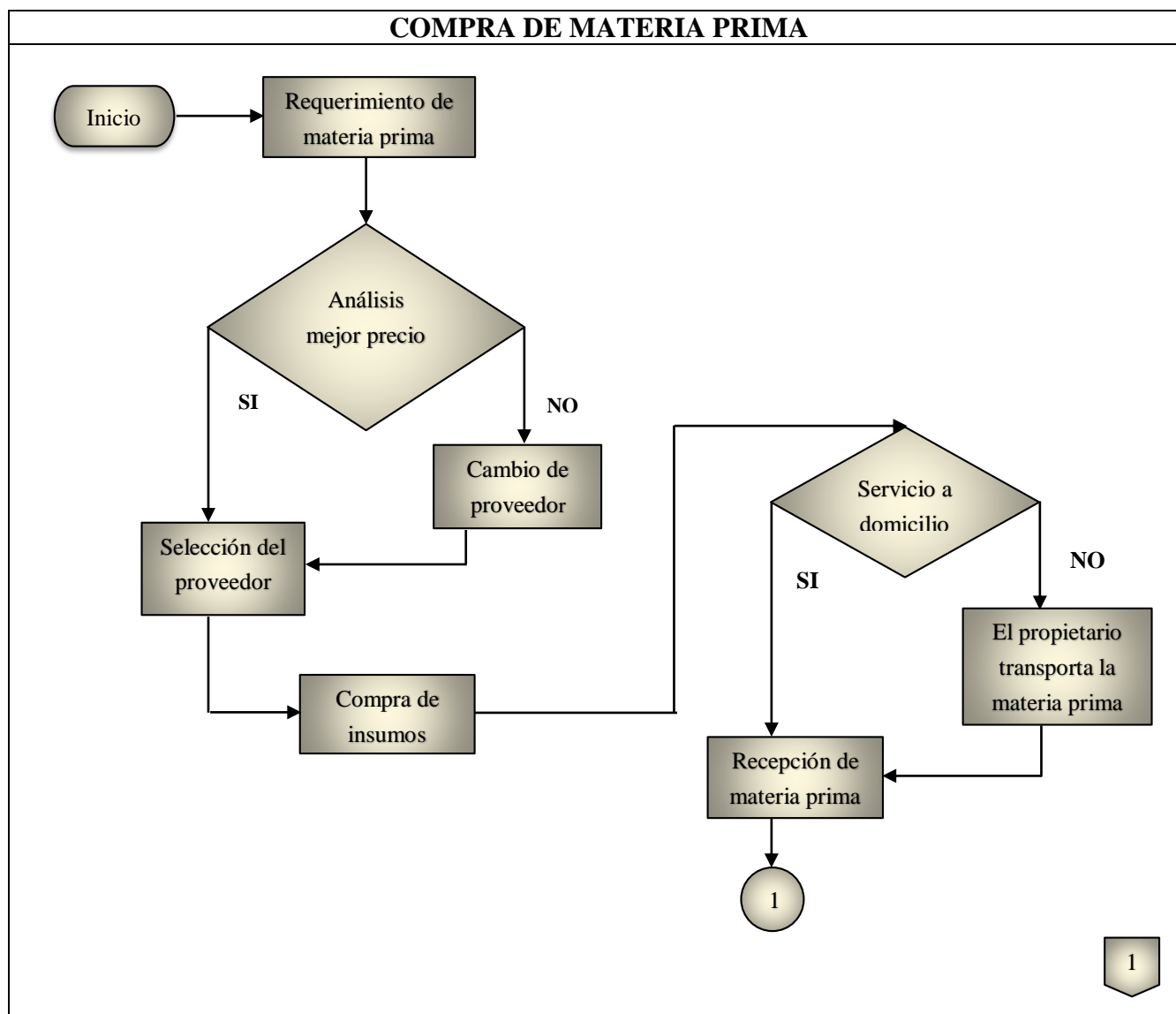
SÍMBOLO	SIGNIFICADO	FUNCIÓN
	Inicio/ Fin	Indica el inicio y el final del diagrama de flujo.
	Operación/ Actividad	Representa la ejecución de actividades u operaciones dentro del proceso, método o procedimiento.
	Documento	Representa cualquier tipo de documento que entra, se utilice, se genere o salga del procedimiento.
 SI/NO	Decisión	Indica un punto dentro del diagrama de flujo en que son posibles varios caminos alternativos.
	Línea de flujo	Conecta los símbolos señalando el orden en que se deben realizar las distintas operaciones.
	Conector	Conector dentro de página. Representa la continuidad del diagrama dentro de la misma página. Enlaza dos pasos no consecutivos en una misma página.
	Conector de página	Representa la continuidad del diagrama de flujo en otra página. Representa una conexión o enlace con otra hoja diferente en la que continúa el diagrama de flujo.

Fuente: Elaboración propia con base en el Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica – Guía para la elaboración de diagramas de flujo 2009, 2017.

Después de identificar los productos que tienen mayor rotación en el restaurante campestre Lagos Bellavista, se hace indispensable conocer la presentación de los cuatro productos.

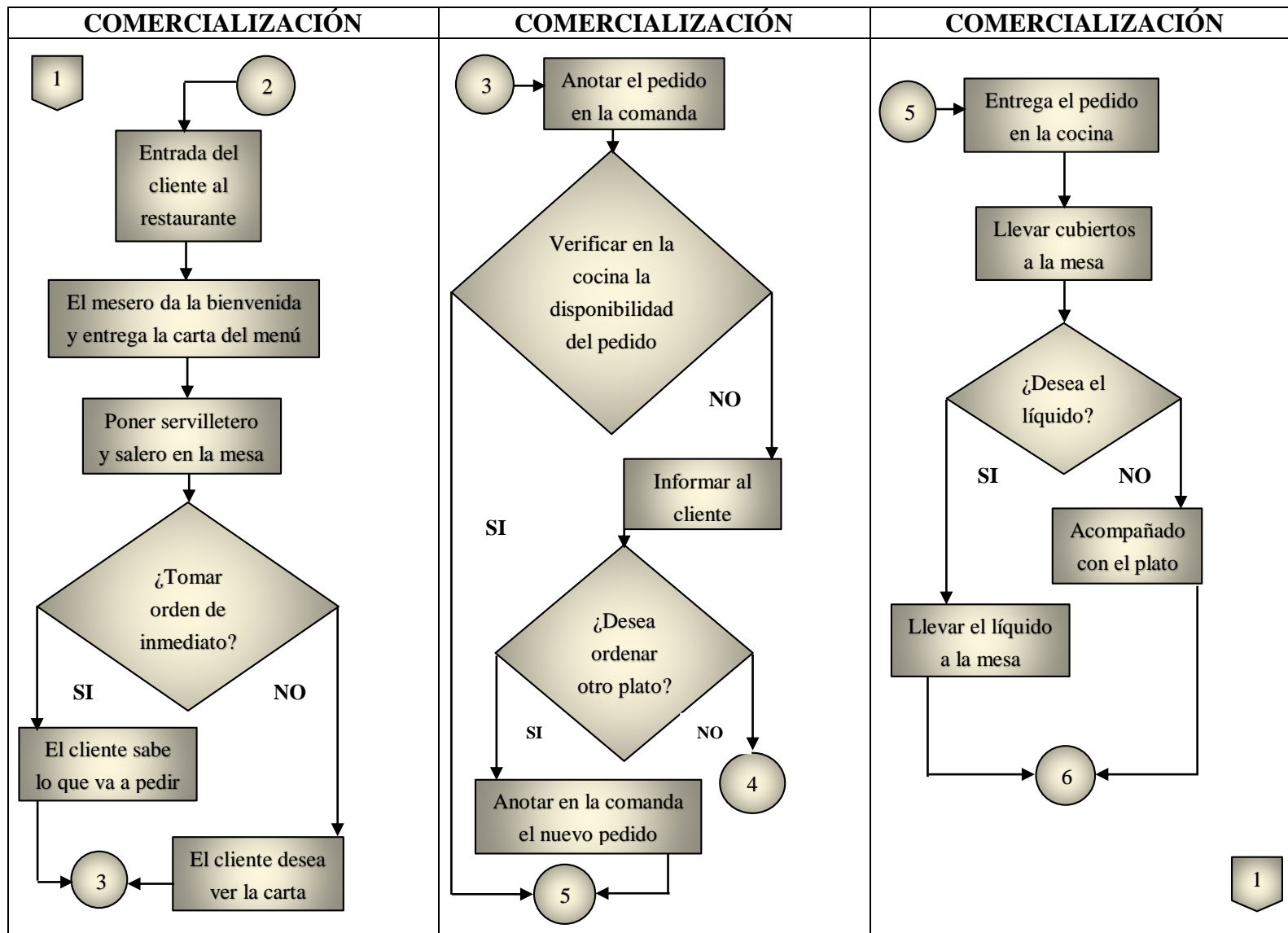
- **Tilapia frita:** el plato está compuesto de una tilapia roja que pesa aproximadamente 415 (grs) gramos, un patacón de plátano verde machacado, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado.
- **Chuleta de cerdo:** el plato está compuesto de una carne de cerdo apanada que pesa aproximadamente 230 (grs) gramos, papas a la francesa, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado.
- **Trucha en champiñones:** el plato está compuesto de una trucha que pesa 435 (grs) gramos, salsa de champiñones, papas a la francesa, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado.
- **Trucha al ajillo:** el plato está compuesto de una trucha que pesa 435 (grs) gramos, salsa de ajo, papas a la francesa, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado.

Ilustración 1. Diagrama de flujo proceso compra de materia prima.

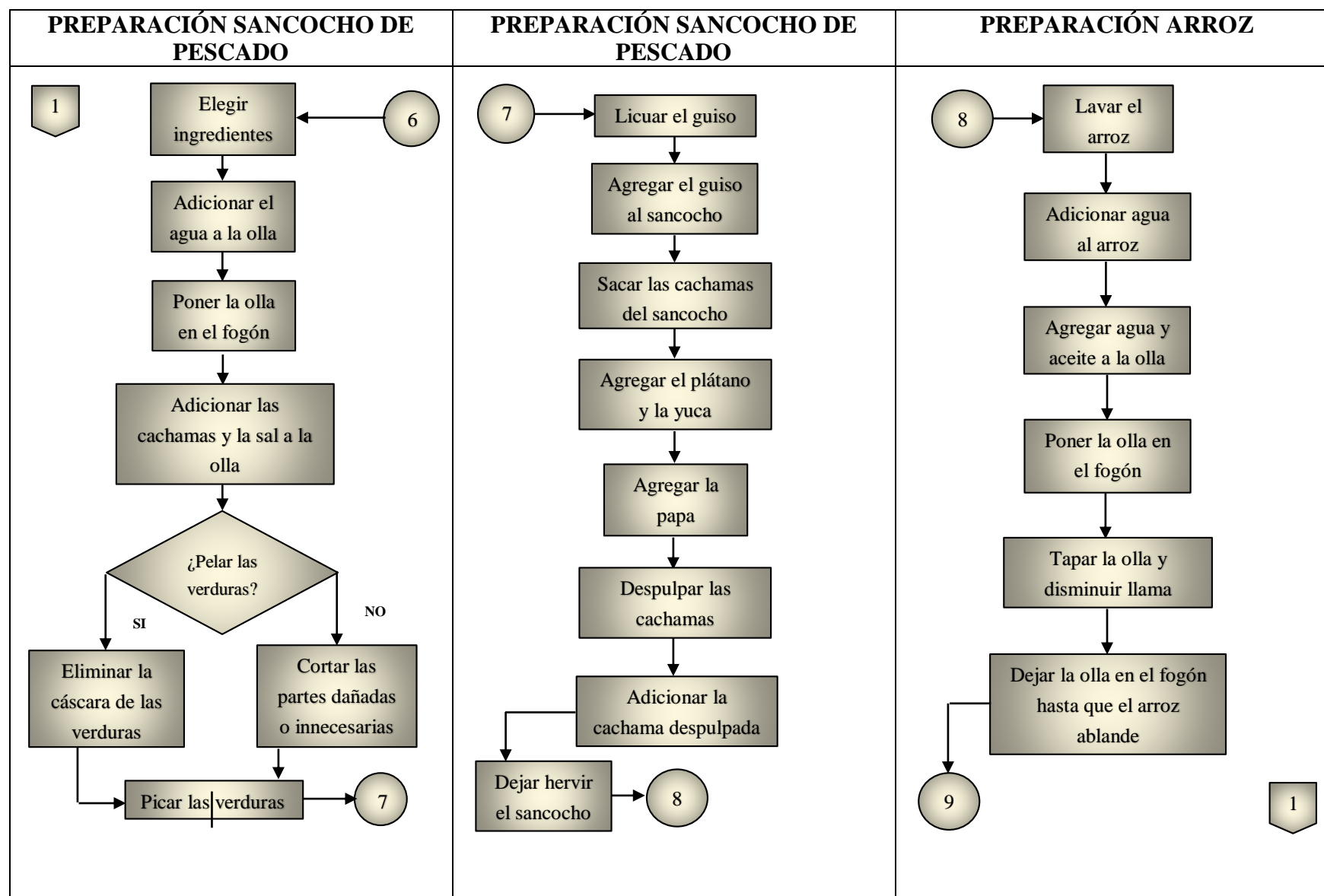


Fuente: Elaboración propia con base en la observación y la información suministrada por el gerente – propietario, 2017.

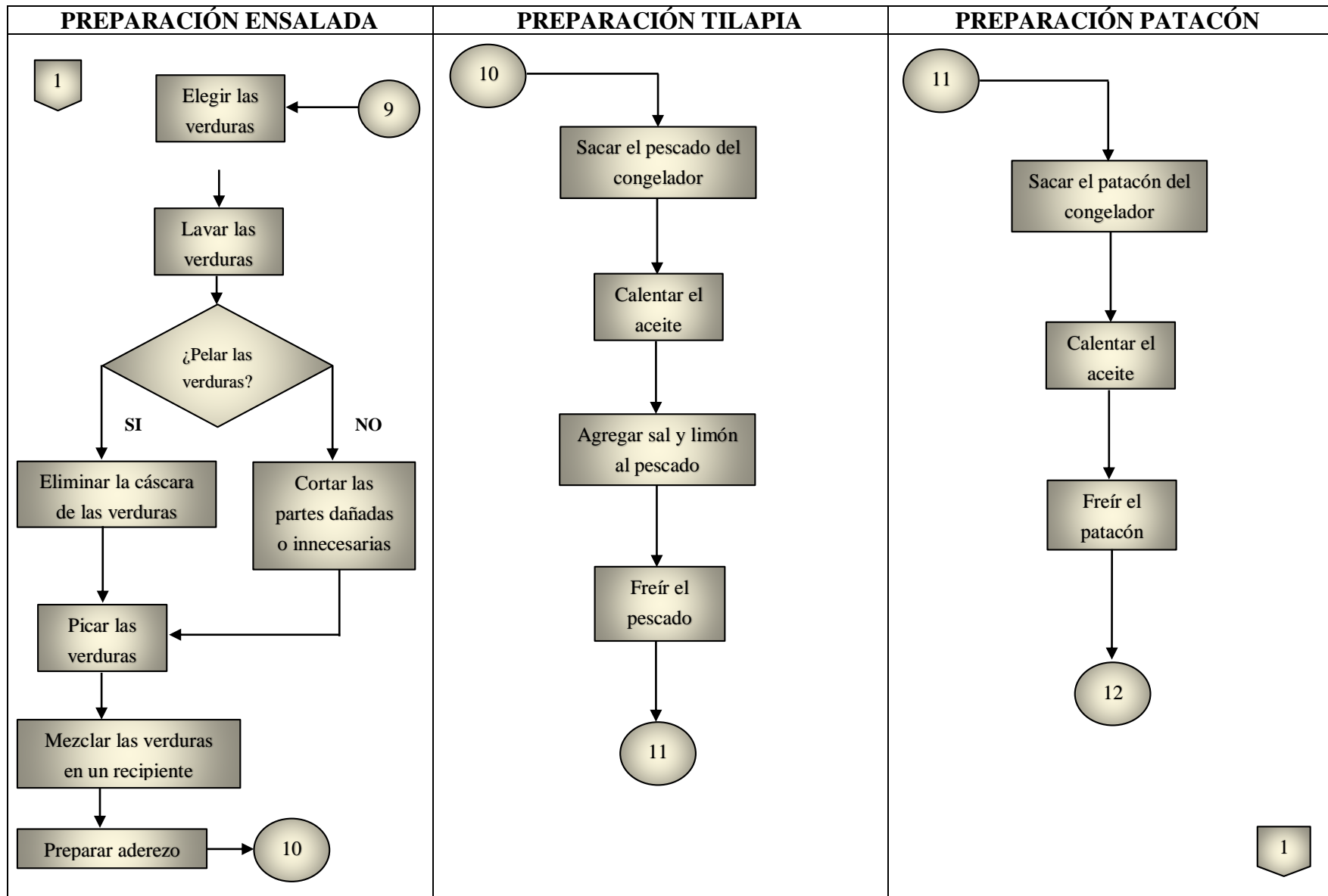
Ilustración 2. Diagrama de flujo proceso comercialización y producción de los productos de mayor rotación.



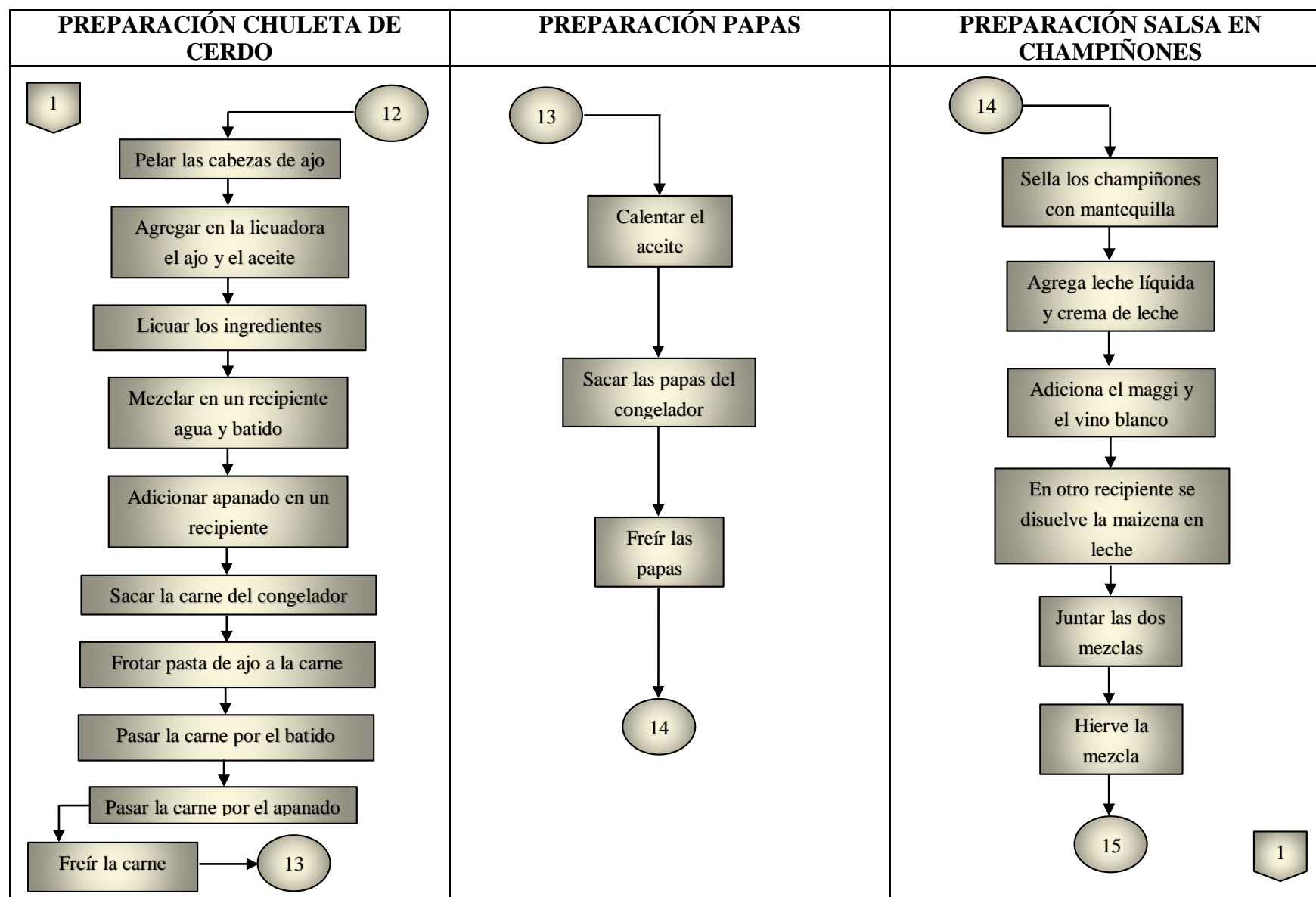
Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario, 2017.



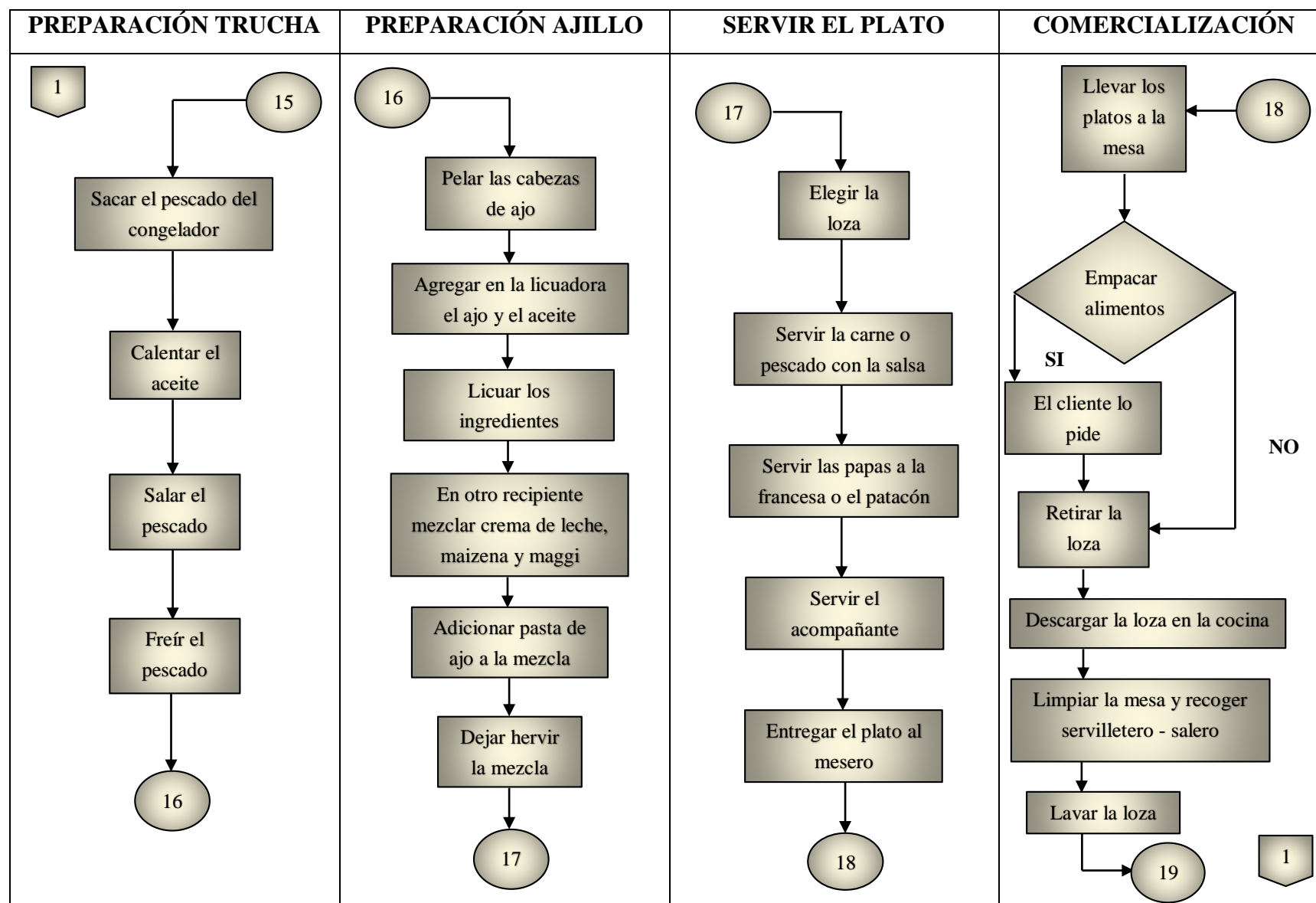
Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por la chef del restaurante, 2017.



Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por la chef del restaurante, 2017.

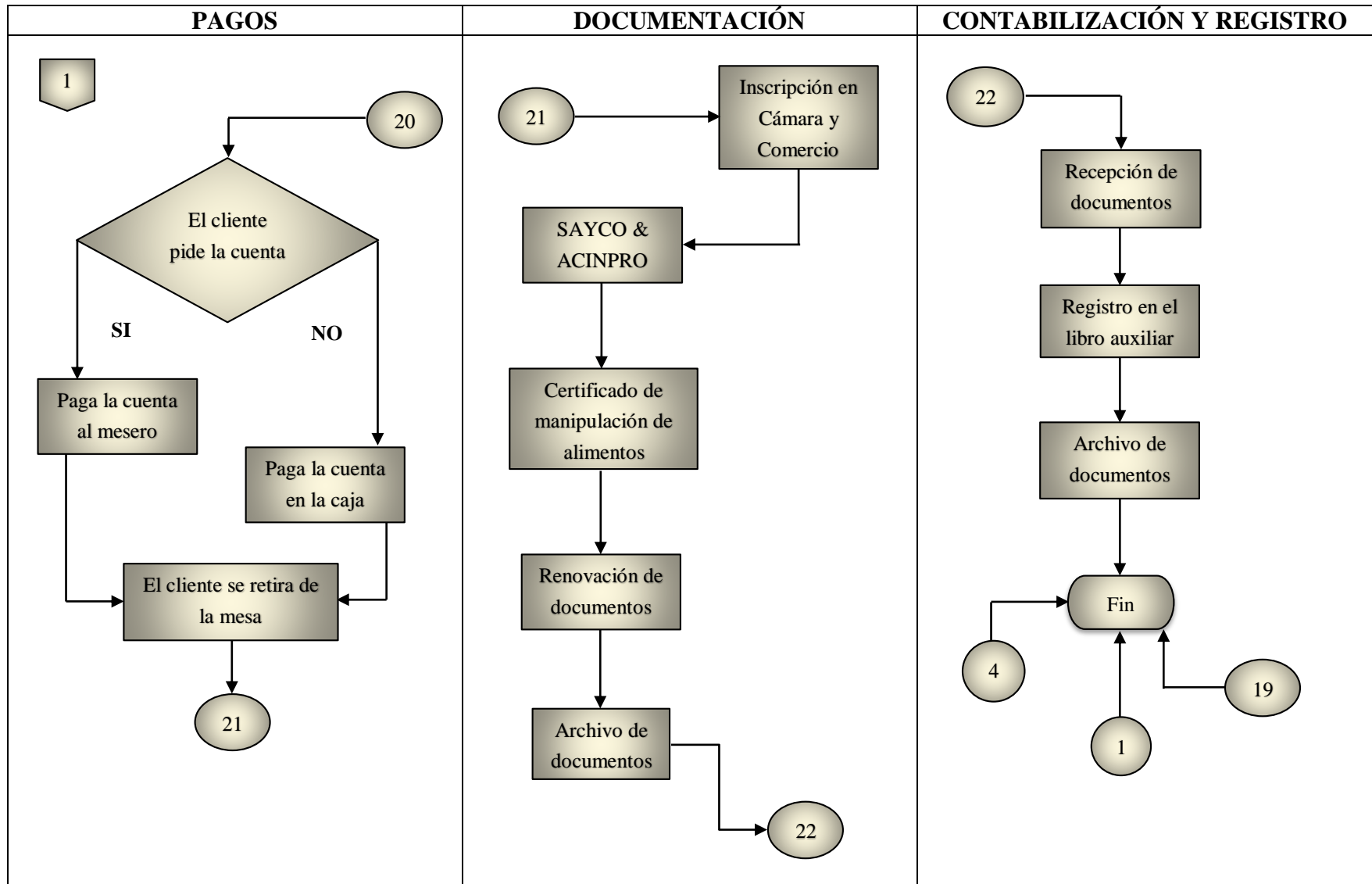


Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por la chef del restaurante, 2017.



Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente propietario y la chef del restaurante, 2017.

Ilustración 3. Diagrama de flujo proceso financiero y administrativo



Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario, 2017

Capítulo IV

7.3 Identificación de los inductores de costos generados por el restaurante campestre Lagos Bellavista.

Con base a la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, se determinaron los inductores de costos que se generan en el restaurante, para esto, fue necesario analizar cada una de las tareas que se ejecutan para realizar una actividad.

Tabla 6. Inductores de costos.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
COMPRA DE MATERIA PRIMA	Requerimiento de materia prima	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	Sueldo
		Compra de materia prima	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Costo de materia prima adquirida	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.
		Transporte de la materia prima	Esfuerzo físico	Sueldo
			Combustible de moto	Valor galón
			Utilización de moto	Valor de uso
		Recepción de la materia prima	Esfuerzo físico	Sueldo
			Supervisión	Sueldo

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
COMERCIALIZACIÓN	Recepción del cliente	Bienvenida y entrega de la carta	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Carta	Valor carta
			Mesa	Valor de uso
			Silla	Valor de uso
	Atención al cliente	Poner salero y servilletero en la mesa.	Esfuerzo físico	Sueldo
			Servilletero	Valor de uso
			Servilletas	Valor servilleta
			Salero	Valor sal
		Anotar el pedido en la comanda	Esfuerzo físico	Sueldo
			Comanda	Valor comanda
		Verificar en la cocina la disponibilidad del pedido	Esfuerzo físico mesero	Sueldo
			Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	Sueldo
		Entrega del pedido en la cocina	Esfuerzo físico mesero	Sueldo
			Capacidad intelectual chef o ayudante de cocina	Sueldo
		Llevar cubiertos a la mesa	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cuchillo	Valor de uso
			Cuchara	Valor de uso
			Tenedor	Valor de uso
			Portacubierto	Valor portacubierto
		Llevar el líquido a la mesa	Esfuerzo físico	Sueldo
			Esfuerzo físico mesero	Sueldo
		Entregar el pedido	Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	Sueldo
			Bandeja	Valor de uso
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Retirar la loza	Bandeja	Valor de uso
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Limpiar la mesa y recoger el servilletero - salero.	Trapo limpión	Valor trapo limpión
			Citronela	Valor citronela
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Lavar loza	Jabón	Valor jabón
			Sabra	Valor sabra
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	
			Escudridor de loza	Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
SANCOCHO DE PESCADO	Preparación sancocho de pescado	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Nevera	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Papa criolla	Valor papa criolla
			Papa pastusa	Valor papa pastusa
			Plátano	Valor plátano
			Yuca	Valor yuca
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	
			Sal	Valor sal
			Color	Valor color
			Cebolla de huevo	Valor cebolla de huevo
			Pimentón	Valor pimentón
			Tomate	Valor tomate
			Cilantro	Valor cilantro
			Cimarrón	Valor cimarrón
			Cachama	Valor cachama
			Arracacha	Valor arracacha
			Maggi	Valor maggi
		Lavar los ingredientes	Esfuerzo físico	Sueldo
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	
		Pelar y picar los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Cuchillo	Valor de uso
			Tabla para picar	Valor de uso
		Poner la olla en el fogón	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	
			Estufa	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Olla	Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
SANCOCHO DE PESCADO	Preparación sancocho de pescado	Licuar el guiso	Esfuerzo físico	Sueldo
			Energía	Valor kilovatio
			Licuada	Valor de uso
		Adicionar ingredientes en la olla	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Despulpas las cachamas	Esfuerzo físico	Sueldo
			Tabla para picar	Valor de uso
ARROZ	Preparación arroz	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Arroz	Valor arroz
			Aceite	Valor aceite
			Sal	Valor sal
		Lavar el arroz	Esfuerzo físico	Sueldo
			Agua	Valor m3
			Olla arrocera	Valor de uso
		Adicionar los ingredientes	Esfuerzo físico	Sueldo
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	
		Poner la olla en el fogón	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
		Dejar que el arroz ablande	Gas propano	Valor libra
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
ENSALADA	Aderezo	Seleccionar los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Nevera	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Mayonesa	Valor mayonesa
			Mostaza	Valor mostaza
			Sal	Valor sal
			Azúcar	Valor azúcar
			Limón mandarino	Valor limón
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	
		Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	Sueldo
			Energía	Valor kilovatio
			Licuada	Valor de uso
			Recipiente plástico	Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
ENSALADA	Preparación ensalada	Seleccionar las verduras	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Nevera	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Batavia	Valor batavia
			Zanahoria	Valor zanahoria
			Tomate	Valor tomate
			Cebolla de huevo	Valor cebolla de huevo
		Pelar y picar las verduras	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Cuchillo	Valor de uso
			Tabla para picar	Valor de uso
			Rallador	Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Mezclar las verduras	Esfuerzo físico	Sueldo
			Recipiente plástico	Valor de uso
TILAPIA FRITA	Patacón	Sacar el patacón del congelador	Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Patacón	Valor patacón
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
		Freír el patacón	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Aceite	Valor aceite
			Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso
	Preparación tilapia	Sacar el pescado del congelador	Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Tilapia	Valor tilapia
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
TILAPIA FRITA	Preparación tilapia	Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Sal	Valor sal
			Limón mandarino	Valor limón
			Cuchillo	Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Freír el pescado	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Aceite	Valor aceite
			Estufa	Valor de uso
		Servir el plato	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Plato pando grande	Valor de uso
			Plato pando mediano	Valor de uso
			Plato pando pequeño	Valor de uso
			Posilleta	Valor de uso
			Porcionadora	Valor de uso
			Cucharón	Valor de uso
			Cuchara mediana	Valor de uso
			Limón tahiti	Valor limón
CHULETA DE CERDO	Preparación pasta de ajo	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Nevera	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Ajo	Valor ajo
			Aceite	Valor aceite
		Pelar el ajo	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cuchillo	Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	Sueldo
			Licuada	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatios
			Recipiente plástico	Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
CHULETA DE CERDO	Papas a la francesa	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
		Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Papas a la francesa	Valor papas a la francesa
		Freír las papas	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Aceite	Valor aceite
			Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso
	Preparación chuleta	Sacar la carne del congelador	Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Carne	Valor carne
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
		Apanar la carne	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Batido	Valor batido
			Apanado	Valor apanado
			Recipiente plástico	Valor de uso
		Freír la carne	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Aceite	Valor aceite
		Servir el plato	Estufa	Valor de uso
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Plato pando grande	Valor de uso
			Plato pando mediano	Valor de uso
			Plato pando pequeño	Valor de uso
			Posilleta	Valor de uso
			Porcionadora	Valor de uso
			Cucharón	Valor de uso
			Cuchara mediana	Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
TRUCHA EN CHAMPIÑONES	Preparación salsa de champiñones	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Nevera	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Crema de leche	Valor crema de leche
			Leche líquida	Valor leche líquida
			Vino blanco	Valor vino blanco
			Maggi	Valor maggi
			Maizena	Valor maizena
			Mantequilla	Valor mantequilla
			Champiñones	Valor champiñones
		Sellar los champiñones con mantequilla	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Olla	Valor de uso
			Estufa	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Cuchara	Valor de uso
		Adicionar los ingredientes en un recipiente	Esfuerzo físico	Sueldo
			Olla	Valor de uso
			Estufa	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Candela	Valor de uso
			Cuchara	Valor de uso
		En otro recipiente disolver maizena en leche	Esfuerzo físico	Sueldo
			Recipiente plástico	Valor de uso
			Cuchara	Valor de uso
		Juntar las dos mezclas	Esfuerzo físico	Sueldo
		Dejar hervir la mezcla	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
	Papas a la francesa	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
		Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Papas a la francesa	Valor papas a la francesa
		Freír las papas	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Aceite	Valor aceite
			Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
TRUCHA EN CHAMPIÑONES	Preparación trucha	Sacar la trucha del congelador	Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Trucha	Valor trucha
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
		Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Sal	Valor sal
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	
		Freír el pescado	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Aceite	Valor aceite
			Estufa	Valor de uso
		Servir el plato	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Plato pando grande	Valor de uso
			Plato pando mediano	Valor de uso
			Plato pando pequeño	Valor de uso
			Posilleta	Valor de uso
			Porcionadora	Valor de uso
			Cucharón	Valor de uso
			Cuchara mediana	Valor de uso
TRUCHA AL AJILLO	Preparación pasta de ajo	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Nevera	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Ajo	Valor ajo
			Aceite	Valor aceite
		Pelar el ajo	Esfuerzo físico	Sueldo
			Cuchillo	Valor de uso
				En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Agua	

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
TRUCHA AL AJILLO	Preparación pasta de ajo	Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	Sueldo
			Licuada	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Recipiente plástico	Valor de uso
	Preparación salsa de ajo	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Nevera	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
			Crema de leche	Valor crema de leche
			Maizena	Valor maizena
			Maggi	Valor maggi
		Mezclar los ingredientes	Esfuerzo físico	Sueldo
			Recipiente plástico	Valor de uso
			Cuchara	Valor de uso
		Dejar hervir la mezcla	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Cuchara	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Paila	Valor de uso
			Estufa	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
	Papas a la francesa	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
		Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
			Energía	Valor kilovatio
		Freír las papas	Papas a la francesa	Valor papas a la francesa
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Aceite	Valor aceite
	Preparación trucha	Sacar la trucha del congelador	Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Congelador	Valor de uso
		Calentar el aceite	Energía	Valor kilovatio
			Trucha	Valor trucha
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
			Candela	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
TRUCHA AL AJILLO	Preparación trucha	Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Sal	Valor sal
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Freír el pescado	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
			Cucharón	Valor de uso
			Paila escurridora	Valor de uso
			Gas propano	Valor libra
			Aceite	Valor aceite
			Estufa	Valor de uso
			Paila	Valor de uso
		Servir el plato	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Plato pando grande	Valor de uso
			Plato pando mediano	Valor de uso
			Plato pando pequeño	Valor de uso
			Posilleta	Valor de uso
			Porcionadora	Valor de uso
FINANCIERO	Pagos	El cliente pide la cuenta	Esfuerzo físico mesero	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, debido a que la mayoría de veces el cliente decide pagar la cuenta directamente en la caja.
			Capacidad intelectual cajera	
		El cliente paga la cuenta	Capacidad intelectual cajera	Sueldo
ADMINISTRATIVO	Documentación	Inscripción en Cámara de Comercio	Esfuerzo físico	Sueldo
			Capacidad intelectual	Sueldo
			Combustible de moto	Valor galón
			Utilización de moto	Valor de uso
			Certificado de uso de suelo	Valor certificado de uso de suelo
			Certificado de fumigaciones	Valor certificado de fumigaciones
			Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	Valor concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios
			Cámara de comercio	Valor certificado cámara de comercio

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	IDENTIFICACIÓN DEL COSTO
ADMINISTRATIVO	Documentación	Sayco & Acinpro	Esfuerzo físico	Sueldo
			Combustible de moto	Valor galón
			Utilización de moto	Valor de uso
			Sayco & Acinpro	Valor Sayco & Acinpro
		Certificado de manipulación de alimentos	Capacidad intelectual	Sueldo
			Esfuerzo físico	Sueldo
		Archivar documentos	Esfuerzo físico	Sueldo
			Archivador	Valor carpeta
	Contabilización y registro	Recepción de documentos	Esfuerzo físico	Sueldo
		Registro en el libro auxiliar	Capacidad intelectual	Sueldo
			Libro auxiliar	Valor libro auxiliar
		Archivar documentos	Esfuerzo físico	Sueldo
			Archivador	Valor carpeta
	Arrendamiento del establecimiento de comercio	Pagar	Esfuerzo físico	Sueldo
			Combustible de moto	Valor galón
			Utilización de moto	Valor de uso
			Arrendamiento	Valor arrendamiento

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Capítulo V

7.4 Determinación de las bases de costeo para cada uno de los inductores de costos.

Después de identificar los inductores de costos, se pasó a realizar las bases de costeo, es decir, se elaboraron las fórmulas que se utilizaron para hallar los costos en que incurre el restaurante campestre Lagos Bellavista y para poder realizar la ejemplificación del Sistema de Costos Basado en Actividades.

Tabla 7. Bases de costeo.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
COMPRA DE MATERIA PRIMA	Requerimiento de materia prima	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Compra de materia prima	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Costo de materia prima adquirida	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.
		Transporte de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos
			Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto
		Recepción de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Supervisión	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
COMERCIALIZACIÓN	Recepción del cliente	Bienvenida y entrega de la carta	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Carta	#Cartas utilizadas * Valor carta
			Mesa	#Veces utilizada * Valor de uso
			Silla	#Veces utilizada * Valor de uso
	Atención al cliente	Poner salero y servilletero en la mesa.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Servilletero	#Veces utilizado * Valor de uso
			Servilletas	#Servilletas utilizadas * Valor servilleta
			Salero	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Anotar el pedido en la comanda	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Comanda	#Hojas utilizadas * Valor hoja
		Verificar en la cocina la disponibilidad del pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Entrega del pedido en la cocina	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Llevar cubiertos a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso
			Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso
			Tenedor	#Veces utilizado * Valor de uso
			Portacubiertos	#Portacubiertos utilizados * Valor portacubiertos
		Llevar el líquido a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Entregar el pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso
		Retirar la loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso
		Limpiar la mesa y recoger el servilletero - salero.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Trapo limpión	#Minutos utilizados * Valor de uso
			Citronela	#Mililitros utilizados * Valor mililitro
		Lavar loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Jabón	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Sabra	#Veces utilizada * Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Escurridor de loza	#Veces utilizada * Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
SANCOCHO DE PESCADO	Preparación sancocho de pescado	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Nevera	#Horas utilizadas * Valor nevera
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Papa criolla	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Papa pastusa	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Plátano	#Unidades utilizadas * Valor unidad
			Yuca	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Color	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Pimentón	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Cilantro	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Cimarrón	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Cachama	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Arracacha	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad
		Lavar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Pelar y picar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso
			Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso
		Poner la olla en el fogón	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Olla	#Veces utilizada * Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
SANCOCHO DE PESCADO	Preparación sancocho de pescado	Licuar el guiso	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo
			Licuada	#Minutos utilizados * Valor licuadora
		Adicionar ingredientes en la olla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Despulpas las cachamas	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso
ARROZ	Preparación arroz	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Arroz	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Lavar el arroz	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Olla arrocera	#Veces utilizada * Valor de uso
		Adicionar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Poner la olla en el fogón	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Dejar que el arroz ablande	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
ENSALADA	Aderezo	Seleccionar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Mayonesa	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Mostaza	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Azúcar	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Limón mandarino	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo
			Licuada	#Minutos utilizados * Valor licuadora
			Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso
	Preparación ensalada	Seleccionar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Batavia	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Zanahoria	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Pelar y picar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso
			Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso
			Rallador	#Veces utilizado * Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Mezclar las verduras	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
TILAPIA FRITA	Patacón	Sacar el patacón del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Patacón	#Patacones utilizados * Valor patacón
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Freír el patacón	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso
	Preparación tilapia	Sacar el pescado del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Tilapia	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Limón mandarina	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
TILAPIA FRITA	Preparación tilapia	Freír el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
		Servir el plato	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Plato pando grande	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando mediano	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando pequeño	#Veces utilizado * Valor de uso
			Posilleta	#Veces utilizada * Valor de uso
			Porcionadora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Cuchara mediana	#Veces utilizada * Valor de uso
			Limón tahiti	#Gramos utilizados * Valor gramo
CHULETA DE CERDO	Preparación pasta de ajo	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Ajo	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
		Pelar el ajo	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Licuada	#Minutos utilizados * Valor licuadora
			Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo
			Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
CHULETA DE CERDO	Papas a la francesa	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Papas a la francesa	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Freír las papas	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso
	Preparación chuleta	Sacar la carne del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Carne	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Apanar la carne	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
			Batido	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Apanado	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
CHULETA DE CERDO	Preparación chuleta	Freír la carne	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
		Servir el plato	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Plato pando grande	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando mediano	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando pequeño	#Veces utilizado * Valor de uso
			Posilleta	#Veces utilizada * Valor de uso
			Porcionadora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Cuchara mediana	#Veces utilizada * Valor de uso
TRUCHA EN CHAMPIÑONES	Preparación salsa de champiñones	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Crema de leche	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Leche líquida	#Mililitros utilizados* Valor mililitro
			Vino blanco	#Mililitros utilizados* Valor mililitro
			Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad
			Maizena	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Mantequilla	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Champiñones	#Gramos utilizados * Valor gramo

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
TRUCHA EN CHAMPIÑONES	Preparación salsa de champiñones	Sellar los champiñones con mantequilla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Olla	#Veces utilizada * Valor de uso
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso
		Adicionar los ingredientes en un recipiente	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Olla	#Veces utilizada * Valor de uso
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso
		En otro recipiente disolver maizena en leche	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso
			Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso
		Juntar las dos mezclas	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Dejar hervir la mezcla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
	Papas a la francesa	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Papas a la francesa	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Freír las papas	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
TRUCHA EN CHAMPIÑONES	Preparación trucha	Sacar la trucha del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Trucha	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Freír el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
	Preparación trucha	Servir el plato	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Plato pando grande	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando mediano	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando pequeño	#Veces utilizado * Valor de uso
			Posilleta	#Veces utilizada * Valor de uso
			Porcionadora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Cuchara mediana	#Veces utilizada * Valor de uso

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
TRUCHA AL AJILLO	Preparación pasta de ajo	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Ajo	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
		Pelar el ajo	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.
		Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora
			Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo
	Recipiente plástico		#Veces utilizado * Valor de uso	
	Preparación salsa de ajo	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Crema de leche	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Maizena	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad
		Mezclar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso
			Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso
		Dejar hervir la mezcla	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
Estufa			#Segundos utilizados * Valor estufa	
Candela	#Veces utilizada * Valor de uso			

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
TRUCHA AL AJILLO	Papas a la francesa	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Papas a la francesa	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Freír las papas	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso
	Preparación trucha	Sacar la trucha del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador
			Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes
			Trucha	#Gramos utilizados * Valor gramo
		Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
			Candela	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
		Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo
			Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
TRUCHA AL AJILLO	Preparación trucha	Freír el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso
			Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg
			Aceite	#Mililitros * Valor mililitro
			Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa
			Paila	#Veces utilizada * Valor de uso
		Servir el plato	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Plato pando grande	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando mediano	#Veces utilizado * Valor de uso
			Plato pando pequeño	#Veces utilizado * Valor de uso
			Posilleta	#Veces utilizada * Valor de uso
			Porcionadora	#Veces utilizada * Valor de uso
			Cucharón	#Veces utilizada * Valor de uso
			Cuchara mediana	#Veces utilizada * Valor de uso
FINANCIERO	Pagos	El cliente pide la cuenta	Esfuerzo físico mesero	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, debido a que la mayoría de veces el cliente decide pagar la cuenta directamente en la caja.
			Capacidad intelectual cajera	
		El cliente paga la cuenta	Capacidad intelectual cajera	(Valor sueldo día/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
ADMINISTRATIVO	Documentación	Inscripción en Cámara de Comercio	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos
			Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto
			Certificado de uso de suelo	Valor certificado/ #Platos vendidos mes
			Certificado de fumigaciones	Valor certificado/ #Platos vendidos mes
			Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	Valor certificado/ #Platos vendidos mes
			Cámara de comercio	Valor certificado/ #Platos vendidos mes
		Sayco & Acinpro	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos
			Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto
			Sayco & Acinpro	Valor certificado/ #Platos vendidos mes

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTORES	BASES DE COSTEO
ADMINISTRATIVO	Documentación	Certificado de manipulación de alimentos	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta
	Contabilización y registro	Recepción de documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
		Registro en el libro auxiliar	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Libro auxiliar	#Libros utilizados * Valor libro
		Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta
	Arrendamiento del establecimiento de comercio	Pagar	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados
			Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos
			Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto
			Arrendamiento	Valor arrendamiento/ Actividades económicas desarrolladas en Lagos Bellavista

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Capítulo VI

7.5 Ejemplificación de la aplicación del modelo de costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista.

Teniendo en cuenta el desarrollo de los objetivos anteriores, se dio alcance a la aplicación del Modelo de Costos Basado en Actividades en el restaurante campestre Lagos Bellavista, específicamente, los productos que presentan mayor rotación que son: la tilapia frita, la chuleta de cerdo, la trucha en champiñones y la trucha al ajillo.

Tabla 8. Nomenclaturas para relacionar los procesos y las actividades en el restaurante campestre.

PROCESOS	ACTIVIDADES
COMPRA DE MATERIA PRIMA (A)	(1) Requerimiento de materia prima
COMERCIALIZACIÓN (B)	(1) Recepción del cliente
	(2) Atención al cliente
SANCOCHO DE PESCADO (C)	(1) Preparación sancocho de pescado
ARROZ (D)	(1) Preparación arroz
ENSALADA (E)	(1) Aderezo
	(2) Preparación ensalada
TILAPIA FRITA (F)	(1) Patacón
	(2) Preparación tilapia
CHULETA DE CERDO (G)	(1) Preparación pasta de ajo
	(2) Papas a la francesa
	(3) Preparación chuleta

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESOS	ACTIVIDADES
TRUCHA EN CHAMPIÑONES (H)	(1) Preparación salsa de champiñones
	(2) Papas a la francesa
	(3) Preparación trucha
TRUCHA AL AJILLO (I)	(1) Preparación pasta de ajo
	(2) Preparación salsa de ajo
	(3) Papas a la francesa
	(4) Preparación trucha
FINANCIERO (J)	(1) Pagos
ADMINISTRATIVO (K)	(1) Documentación
	(2) Contabilización y registro
	(3) Arrendamiento del establecimiento de comercio

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla 9. Descripción de los costos que genera el restaurante campestre.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA CANTIDAD REQUERIDA	COSTO CANTIDAD REQUERIDA
Aceite	3000	Mililitros	\$ 11.990	\$ 4	Mililitros	258,875	Mililitros	\$ 1.035
Agua	1	M3	\$ -	\$ -	Litro			
Limón mandarino	1	Kilo	\$ 833	\$ 0,83	Gramo	200	Gramo	\$ 166,67
Limon tahití	1	Kilo	\$ 2.000	\$ 2	Gramo	100	Gramo	\$ 200
Patacón	10	Unidad	\$ 12.500	\$ 1.250	Unidad	1	Unidad	\$ 1.250
Sal	1	Kilo	\$ 1.000	\$ 1	Gramo	11	Gramo	\$ 11
Tilapia	1	Libra	\$ 3.500	\$ 7	Gramo	415	Gramo	\$ 2.905

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

CHULETA DE CERDO								
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA CANTIDAD REQUERIDA	COSTO CANTIDAD REQUERIDA
Aceite	3000	Mililitro	\$ 11.990	\$ 4	Mililitro	167,683114	Mililitro	\$ 670
Agua	1	M3	\$ -	\$ -	Litro			
Ajo	33,75	Gramo	\$ 500	\$ 15	Gramo	1,776315789	Gramo	\$ 26
Apanado	1	Kilo	\$ 11.500	\$ 12	Gramo	83	Gramo	\$ 958
Batido	1	Kilo	\$ 7.000	\$ 7	Gramo	67	Gramo	\$ 467
Carne de cerdo	1	Kilo	\$ 12.980	\$ 13	Gramo	230	Gramo	\$ 2.985
Papas a la francesa	2 y 1/2	Kilo	\$ 14.500	\$ 6	Gramo	200	Gramo	\$ 1.160

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

TRUCHA EN CHAMPIÑONES								
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA CANTIDAD REQUERIDA	COSTO CANTIDAD REQUERIDA
Aceite	3000	Mililitros	\$ 11.990	\$ 4	Mililitros	247,0666667	Mililitros	\$ 987
Agua	1	M3	\$ -	\$ -	Litro			
Champiñones	250	Gramo	\$ 4.390	\$ 18	Gramo	140,1869159	Gramo	\$ 2.462
Crema de leche	1	Kilo	\$ 10.300	\$ 10	Gramo	93,45794393	Gramo	\$ 963
Leche	900	Mililitro	\$ 1.500	\$ 1,67	Mililitro	31,77570093	Mililitros	\$ 53
Maggi	48	Unidad	\$ 13.800	\$ 288	Unidad	0,373831776	Unidad	\$ 107
Maizena	380	Gramo	\$ 7.430	\$ 19,55	Gramo	4,672897196	Gramo	\$ 91
Mantequilla	250	Gramo	\$ 2.920	\$ 11,68	Gramo	5,607476636	Gramo	\$ 65
Papas a la francesa	2 y 1/2	Kilo	\$ 14.500	\$ 6	Gramo	200	Gramo	\$ 1.160
Sal	1	Kilo	\$ 1.000	\$ 1	Gramo	2	Gramo	\$ 2
Trucha	1	Kilo	\$ 16.000	\$ 16	Gramo	435	Gramo	\$ 6.960
Vino blanco	1000	cm3	\$ 4.100	\$ 4	Cm3	10,9	Gramo	\$ 45

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

TRUCHA AL AJILLO								
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA CANTIDAD REQUERIDA	COSTO CANTIDAD REQUERIDA
Aceite	3000	Mililitro	\$ 11.990	\$ 4	Mililitro	251,9071272	Mililitro	\$ 1.007
Agua	1	M3	\$ -	\$ -	Litro			
Ajo	33,75	Gramo	\$ 500	\$ 15	Gramo	3,633373206	Gramo	\$ 54
Crema de leche	1	Kilo	\$ 10.300	\$ 10	Gramo	91,46341463	Gramo	\$ 942
Maggi	48	Unidad	\$ 13.800	\$ 288	Unidad	0,548780488	Unidad	\$ 158
Maizena	380	Gramo	\$ 7.430	\$ 19,55	Gramo	14,63414634	Gramo	\$ 286
Papas a la francesa	2 y 1/2	Kilo	\$ 14.500	\$ 6	Gramo	200	Gramo	\$ 1.160
Sal	1	Kilo	\$ 1.000	\$ 1	Gramo	2	Gramo	\$ 2
Trucha	1	Kilo	\$ 16.000	\$ 16	Gramo	435	Gramo	\$ 6.960

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

SANCOCHO DE PESCADO								
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA CANTIDAD REQUERIDA	COSTO CANTIDAD REQUERIDA
Agua	1	M3	\$ -	\$ -	Litro			
Arracacha	1	Libra	\$ 800	\$ 1,6	Gramo	0,244487909	Gramo	\$ 0,4
Cachama	1	Libra	\$ 5.500	\$ 11	Gramo	21,2215505	Gramo	\$ 233
Cebolla de huevo	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2	Gramo	5,476529161	Gramo	\$ 11
Cilantro	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2	Gramo	1,320234708	Gramo	\$ 3
Cimarrón	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2	Gramo	2,44487909	Gramo	\$ 5
Color	70	Gramo	\$ 1.270	\$ 18	Gramo	0,244487909	Gramo	\$ 4
Maggi	48	Unidad	\$ 13.800	\$ 288	Unidad	0,117354196	Unidad	\$ 34
Papa criolla	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2	Gramo	6,356685633	Gramo	\$ 13
Papa pastusa	1	Arroa	\$ 9.000	\$ 0,72	Gramo	24,83997155	Gramo	\$ 17,88
Pimentón	1	Unidad	\$ 333	\$ 333	Unidad	0,019559033	Unidad	\$ 7
Plátano	40	Unidades	\$ 5.000	\$ 125	Unidad	0,156472262	Unidad	\$ 20
Sal	1	Kilo	\$ 1.000	\$ 1	Gramo	0,977951636	Gramo	\$ 0,98
Tomate	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2,0	Gramo	3,716216216	Gramo	\$ 7,4
Yuca	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2	Gramo	11,34423898	Gramo	\$ 23
Cebolla larga	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2	Gramo	3,080547653	Gramo	\$ 6

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

ENSALADA								
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA CANTIDAD REQUERIDA	COSTO CANTIDAD REQUERIDA
Agua	1	M3	\$ -	\$ -	Litro			\$ -
Azúcar	1	Kilo	\$ 1.980	\$ 1,98	Gramo	0,74375	Gramo	\$ 1,47
Batavia	1	Libra	\$ 1.250	\$ 3	Gramo	42,5	Gramo	\$ 106
Cebolla de huevo	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2	Gramo	12,21875	Gramo	\$ 24,44
Limón mandarino	1	Kilo	\$ 833	\$ 0,83	Gramo	10,625	Gramo	\$ 8,85
Mayonesa	4	Kilo	\$ 13.500	\$ 3,4	Gramo	14,34375	Gramo	\$ 48,41
Mostaza	1	Kilo	\$ 5.000	\$ 5	Gramo	9,5625	Gramo	\$ 47,81
Sal	1	Kilo	\$ 1.000	\$ 1	Gramo	0,2125	Gramo	\$ 0,21
Tomate	1	Libra	\$ 1.000	\$ 2,0	Gramo	22,3125	Gramo	\$ 44,63
Zanahoría	1	Libra	\$ 750	\$ 1,5	Gramo	17,53125	Gramo	\$ 26

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

ARROZ								
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA CANTIDAD REQUERIDA	COSTO CANTIDAD REQUERIDA
Aceite	3000	Mililitros	\$ 11.990	\$ 4	Mililitros	2,915116279	mililitros	\$ 12
Agua	1	M3	\$ -	\$ -	Litro			
Arroz	5	Kilo	\$ 14.700	\$ 3	Gramo	53,488	Gramo	\$ 157,26
Sal	1	Kilo	\$ 1.000	\$ 1	Gramo	0,962790698	Gramo	\$ 0,96

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

COSTO PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO					
ACTIVOS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA
Estufa	1	Unidad	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	Unidad
Nevera	1	Unidad	\$ 200.000	\$ 200.000	Unidad
Congelador	1	Unidad	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000	Unidad
Licuada	1	Unidad	\$ 74.000	\$ 74.000	Unidad
Caja registradora	1	Unidad	\$ 250.000	\$ 250.000	Unidad
Moto	1	Unidad	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000	Unidad
Mesa	1	Unidad	\$ 40.000	\$ 40.000	Unidad
Silla	1	Unidad	\$ 20.000	\$ 20.000	Unidad
Cuchillo	1	Unidad	\$ 3.000	\$ 3.000	Unidad
Cuchara	1	Unidad	\$ 3.000	\$ 3.000	Unidad
Tenedor	1	Unidad	\$ 3.000	\$ 3.000	Unidad
Bandeja	1	Unidad	\$ 25.000	\$ 25.000	Unidad
Escurreidor loza	1	Unidad	\$ 20.000	\$ 20.000	Unidad
Cuchillo cocina	1	Unidad	\$ 18.000	\$ 18.000	Unidad
Tabla picar	1	Unidad	\$ 30.000	\$ 30.000	Unidad
Candela	1	Unidad	\$ 800	\$ 800	Unidad
Olla sancocho	1	Unidad	\$ 30.000	\$ 30.000	Unidad
Olla arrocera	1	Unidad	\$ 75.000	\$ 75.000	Unidad
Recipiente plástico	1	Unidad	\$ 5.000	\$ 5.000	Unidad
Paila patacones	1	Unidad	\$ 50.000	\$ 50.000	Unidad
Cucharón	1	Unidad	\$ 22.000	\$ 22.000	Unidad
Paila escurreidora	1	Unidad	\$ 15.000	\$ 15.000	Unidad
Paila pescados	1	Unidad	\$ 50.000	\$ 50.000	Unidad
Plato pando grande	1	Unidad	\$ 6.000	\$ 6.000	Unidad
Plato pando mediano	1	Unidad	\$ 5.000	\$ 5.000	Unidad
Plato pando pequeño	1	Unidad	\$ 2.700	\$ 2.700	Unidad
Posilleta	1	Unidad	\$ 6.900	\$ 6.900	Unidad
Porcionadora	1	Unidad	\$ 5.000	\$ 5.000	Unidad
Cuchara mediana	1	Unidad	\$ 8.000	\$ 8.000	Unidad
Paila papas	1	Unidad	\$ 50.000	\$ 50.000	Unidad
Paila chuleta	1	Unidad	\$ 50.000	\$ 50.000	Unidad

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PERSONAL DE PLANTA				
CARGO	HORARIO	DÍAS TRABAJA DOS	SUELDO MES	SUELDO DIARIO
Chef	8:00am - 6:00pm	30	\$ 738.000	\$ 24.600
Gerente - propietario	10:00am - 6:00pm	30	\$ 600.000	\$ 20.000
Mesero	9:00am - 6:00pm	30	\$ 600.000	\$ 20.000

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PERSONAL FIN DE SEMANA					
CARGO	HORARIO	N° TRABAJADOR ES	DÍAS TRABAJA DOS	PAGO DIARIO	TOTAL PAGO
Mesero	9:00am - 6:00pm	3	1	\$ 20.000	\$ 60.000
Lavar loza	9:00am - 6:00pm	1	1	\$ 25.000	\$ 25.000
Freír tilapias y truchas	7:00am - 6:00pm	1	2	\$ 25.000	\$ 50.000
Servir platos	9:00am - 6:00pm	1	1	\$ 25.000	\$ 25.000
Cajera	11:00am - 6:00pm	1	1	\$ 30.000	\$ 30.000

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

COSTO INSUMOS COMERCIALIZACIÓN					
INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA
Servilletero	1	Unidad	\$ 8.000	\$ 8.000	Unidad
Servilletas	1	Paquete	\$ 4.800	\$ 4.800	Paquete
Salero	1	Unidad	\$ 1.800	\$ 1.800	Unidad
Carta	1	Paquete	\$ 60.000	\$ 60.000	Paquete
Comanda	1	Unidad	\$ 5.000	\$ 5.000	Unidad
Portacubiertos	1	Paquete	\$ 3.500	\$ 3.500	Unidad
Trapo limpión	1	Unidad	\$ 2.000	\$ 2.000	Unidad
Citronela	1	Unidad	\$ 3.150	\$ 3.150	Unidad
Jabón lavaloza	1	Unidad	\$ 7.870	\$ 7.870	Unidad
Sabra	1	Unidad	\$ 1.800	\$ 1.800	Unidad

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

COSTO SERVICIOS PÚBLICOS					
INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA
Energía	1	Mes	\$ 402.875	\$ 402.875	Mes
Agua	0	-	0	0	-
Gas propano	6	Unidad	\$ 500.000	\$ 500.000	Unidad

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

COSTOS ADMINISTRATIVOS					
INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA
Combustible	1	Galón	\$ 8.880	\$ 8.880	Galón
Arrendamiento	1	Mes	\$ 800.000	\$ 800.000	Mes
Libro auxiliar	1	Unidad	\$ 9.000	\$ 9.000	Unidad
Carpeta	1	Unidad	\$ 500	\$ 500	Unidad
Cámara de comercio	1	Unidad	\$ 188.000	\$ 188.000	Unidad
Certificado uso de suelos	1	Unidad	\$ 18.000	\$ 18.000	Unidad
Certificado de fumigaciones	1	Unidad	\$ 80.000	\$ 80.000	Unidad
Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	1	Unidad	\$ 54.000	\$ 54.000	Unidad
Sayco & Acinpro	1	Unidad	\$ 317.323	\$ 317.323	Unidad
Certificado de manipulación de alimentos	1	Unidad	-	-	Unidad

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla 10. Conversiones.

Gerente - propietario	
Sueldo mes	\$ 600.000
Días del mes	30
Valor día	\$ 20.000
Horas laboradas por día	8
Valor hora	\$ 2.500
Valor minuto	\$ 41,7
Valor segundo	\$ 0,69

Chef	
Sueldo mes	\$ 738.000
Días del mes	30
Valor día	\$ 24.600
Horas laboradas por día	10
Valor hora	\$ 2.460
Valor minuto	\$ 41,0
Valor segundo	\$ 0,68

Mesero	
Sueldo mes	\$ 600.000
Días del mes	30
Valor día	\$ 20.000
Horas laboradas por día	9
Valor hora	\$ 2.222
Valor minuto	\$ 37,0
Valor segundo	\$ 0,62

Auxiliar contable	
Sueldo mes	\$ 40.000
Días del mes	4
Valor día	\$ 10.000
Horas laboradas por día	2
Valor hora	\$ 5.000
Valor minuto	\$ 83,3
Valor segundo	\$ 1,39

Lavar loza	
Sueldo día	\$ 20.000
Horas laboradas por día	9
Valor hora	\$ 2.222
Valor minuto	\$ 37,0
Valor segundo	\$ 0,62

Freír tilapias y truchas	
Sueldo día	\$ 25.000
Horas laboradas por día	11
Valor hora	\$ 2.273
Valor minuto	\$ 37,9
Valor segundo	\$ 0,63

Servir platos	
Sueldo día	\$ 25.000
Horas laboradas por día	9
Valor hora	\$ 2.778
Valor minuto	\$ 46,3
Valor segundo	\$ 0,77

Cajera	
Sueldo día	\$ 30.000
Horas laboradas por día	7
Valor hora	\$ 4.286
Valor minuto	\$ 71,4
Valor segundo	\$ 1,19

Moto	
Valor moto	\$ 2.000.000
Vida útil - años	7
Depreciación anual	\$ 285.714
Depreciación diaria	\$ 794
Depreciación hora	\$ 33,1
Depreciación minuto	\$ 0,55
Depreciación segundo	\$ 0,0092

Licuada	
Valor licuadora	\$ 74.000
Vida útil - años	2
Depreciación anual	\$ 37.000
Depreciación diaria	\$ 102,78
Depreciación hora	\$ 4,28
Depreciación minuto	\$ 0,0714
Depreciación segundo	\$ 0,0012

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Estufa	
Valor estufa	\$ 1.500.000
Vida útil - años	10
Depreciación anual	\$ 150.000
Depreciación diaria	\$ 417
Depreciación hora	\$ 17,4
Depreciación minuto	\$ 0,2894
Depreciación segundo	\$ 0,0048

Congelador	
Valor moto	\$ 1.000.000
Vida útil - años	5
Depreciación anual	\$ 200.000
Depreciación diaria	\$ 556
Depreciación hora	\$ 23,1
Depreciación minuto	\$ 0,386
Depreciación segundo	\$ 0,006

Mesa	
Valor mesa	\$ 40.000
Vida útil - año	10
Vida útil - meses	120
N° usos mes	17
N° usos vida útil	2.040
Valor uso	\$ 19,61

Olla sancocho	
Valor olla sancocho	\$ 30.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	6
N° usos vida útil	144
Valor uso	\$ 208,33

Silla	
Valor silla	\$ 20.000
Vida útil - año	10
Vida útil - meses	120
N° usos mes	17
N° usos vida útil	2.040
Valor uso	\$ 9,80

Olla arrocera	
Valor olla arrocera	\$ 75.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	33
N° usos vida útil	792
Valor uso	\$ 94,70

Servilletero	
Valor servilletero	\$ 8.000
Vida útil - año	1
Vida útil - meses	12
N° usos mes	25
N° usos vida útil	300
Valor uso	\$ 26,67

Recipiente plástico	
Valor recipiente plástico	\$ 5.000
Vida útil - año	1
Vida útil - meses	12
N° usos mes	76
N° usos vida útil	912
Valor uso	\$ 5,48

Cuchillo	
Valor cuchillo	\$ 3.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	15
N° usos vida útil	360
Valor uso	\$ 8,33

Paila patacones	
Valor paila patacones	\$ 50.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	90
N° usos vida útil	2.160
Valor uso	\$ 23,15

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Cuchara	
Valor cuchara	\$ 3.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	15
N° usos vida útil	360
Valor uso	\$ 8,33

Paila escurridora	
Valor paila escurridora	\$ 15.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	450
N° usos vida útil	10.800
Valor uso	\$ 1,39

Tenedor	
Valor tenedor	\$ 3.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	15
N° usos vida útil	360
Valor uso	\$ 8,33

Cucharón	
Valor cucharón	\$ 22.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	300
N° usos vida útil	7.200
Valor uso	\$ 3,06

Bandeja	
Valor bandeja	\$ 25.000
Vida útil - año	4
Vida útil - meses	48
N° usos mes	62
N° usos vida útil	2.976
Valor uso	\$ 8,40

Paila pescados	
Valor paila pescados	\$ 50.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	170000
N° usos vida útil	4.080.000
Valor uso	\$ 0,01

Escurridor de loza	
Valor escurridor loza	\$ 20.000
Vida útil - año	1
Vida útil - meses	12
N° usos mes	900
N° usos vida útil	10.800
Valor uso	\$ 1,85

Plato pando grande	
Valor plato pando grande	\$ 6.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	12
N° usos vida útil	288
Valor uso	\$ 20,83

Cuchillo cocina	
Valor cuchillo cocina	\$ 18.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	540
N° usos vida útil	12.960
Valor uso	\$ 1,39

Plato pando mediano	
Valor plato pando mediano	\$ 5.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	12
N° usos vida útil	288
Valor uso	\$ 17,36

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla para picar	
Valor tabla para picar	\$ 30.000
Vida útil - año	1
Vida útil - meses	12
N° usos mes	154
N° usos vida útil	1.848
Valor uso	\$ 16,23

Nevera	
Valor nevera	\$ 200.000
Vida útil - años	10
Depreciación anual	\$ 20.000
Depreciación diaria	\$ 56
Depreciación hora	\$ 2,31
Depreciación minuto	\$ 0,0386
Depreciación segundo	\$ 0,0006

Porcionadora	
Valor porcionadora	\$ 5.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	410
N° usos vida útil	9.840
Depreciación segundo	\$ 0,51

Paila chuletas	
Valor paila chuletas	\$ 50.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	30
N° usos vida útil	720
Valor uso	\$ 69,44

Rallador	
Valor rallador	\$ 15.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	42
N° usos vida útil	1.008
Valor uso	\$ 14,88

Plato pando pequeño	
Valor plato pando pequeño	\$ 2.700
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	12
N° usos vida útil	288
Valor uso	\$ 9,38

Cuchara mediana	
Valor cuchara mediana	\$ 8.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	60
N° usos vida útil	1.440
Valor uso	\$ 5,56

Paila papas	
Valor paila papas	\$ 50.000
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	80
N° usos vida útil	1.920
Valor uso	\$ 26,04

Posilleta	
Valor posilleta	\$ 6.900
Vida útil - año	2
Vida útil - meses	24
N° usos mes	12
N° usos vida útil	288
Valor uso	\$ 23,96

Gas propano	
Valor gas propano	\$ 500.000
Total libras	332
N° de horas utilizadas por mes	156
N° de minutos utilizados	9.360
Consumo Lb/min	\$ 0,0355
Consumo Lb/seg	\$ 0,0006

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Energía licuadora	
8 horas al mes consumen (Kwh)	2,4
Consumo hora Kwh	0,3
Consumo minuto Kwh	0,005
Consumo segundo Kwh	8,33333E-05

Energía nevera	
720 horas al mes consumen (Kwh)	94
Consumo hora Kwh	0,130555556
Consumo minuto Kwh	0,002175926
Consumo segundo Kwh	3,62654E-05

Energía congelador	
Consumo congelador (W)	138
Consumo diario horas	8
Consumo diario 8 horas (Kwh)	1,104
Consumo mensual Kwh	33,12
Consumo hora Kwh	1,38000E-01
Consumo diario minuto Kwh	2,30000E-03
Consumo segundo Kwh	3,83333E-05

Recibo Energía	
Valor factura mes	\$ 805.750
Actividades desarrollada	2
Consumo por actividad	\$ 402.875
Consumo kilovatios mes	\$ 785
Valor kilovatio restaurante	\$ 514
Consumo diario restaurante	\$ 13.429
Consumo hora	\$ 560
Consumo minuto	\$ 9
Consumo segundo	\$ 0,16

Cartas - menú	
Valor paquete cartas	\$ 60.000
N° de cartas	2.000
Valor carta	\$ 30

Salero	
Valor salero	\$ 1.800
Cantidad gramos de sal	130
Valor gramo	\$ 13,85

Comanda	
Valor comanda	\$ 5.000
Cantidad de hojas	50
Valor hoja	\$ 100

Portacubiertos	
Valor paquete portacubiertos	\$ 3.500
Cantidad de portacubiertos	100
Valor portacubierto	\$ 35

Trapo limpión	
Valor trapo limpión	\$ 3.500
Días que dura el trapo limpión	15
Valor día	\$ 233

Citronela	
Valor citronela	\$ 3.150
Cantidad en mililitros	1000
Valor mililitro	\$ 3

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Jabón lava loza	
Valor jabón lava loza	\$ 7.870
Cantidad en gramos	1000
Valor gramo	\$ 7,9

Sabra	
Valor sabra	\$ 1.800
Días que dura la sabra	20
Valor día	\$ 90,0
Usos diarios	18
Valor uso	\$ 5,0

Certificado Uso de suelos	
Valor certificado uso de suelos	\$ 18.000
Valor certificado por mes	\$ 1.500
Total productos vendidos en el mes	197
Valor asignado a cada producto	\$ 7,6

Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	
Valor certificado	\$ 54.000
Valor certificado por mes	\$ 4.500
Total productos vendidos en el mes	197
Valor asignado a cada producto	\$ 22,8

Certificado de fumigaciones	
Valor certificado de fumigaciones	\$ 80.000
Valor certificado por mes	\$ 6.667
Total productos vendidos en el mes	\$ 197,0
Valor asignado a cada producto	\$ 33,84

Cámara de Comercio	
Valor registro mercantil	\$ 188.000
Valor por mes	\$ 15.667
Total productos vendidos en el mes	\$ 197,0
Valor asignado a cada producto	\$ 79,53

Sayco & Acinpro	
Valor Sayco & Acinpro	\$ 317.323
Valor por mes	\$ 26.444
Total productos vendidos en el mes	\$ 197,0
Valor asignado a cada producto	\$ 134,23

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla 11. Ejemplificación tilapia frita.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(A) (*)	\$ 139,72	1	\$ 139,72	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario emplea 240 segundos en revisar las promociones que tienen los proveedores	\$ 3,3841
				Compra de materia prima	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Esta tarea la realiza el gerente - propietario destinando 3.600 segundos cada 8 días para acercarse a sus proveedores y elegir los productos y las cantidades que requiere.	\$ 51
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario debe cargar los productos que elige, para posteriormente registrarlos en la caja y pagar, para esta labor se utiliza 3.600 segundos cada 8 días.	\$ 51
					Costo de materia prima adquirida	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	\$ -
				Transporte de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario lleva en su vehículo hasta el restaurante el mercado que compra y requiere aproximadamente 420 segundos.	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos	El vehículo en el que transporta el mercado recorre 3 kilómetros en el trayecto que realiza.	\$ 5
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto	En esta tarea el gerente - propietario emplea 900 segundos en el desplazamiento que debe hacer hasta el restaurante.	\$ 0,1679
				Recepción de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef después de haber supervisado lo que llegó en el mercado, requiere 1.200 segundos para guardar los insumos en el lugar adecuado.	\$ 17
					Supervisión	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef compara el requerimiento hecho con lo que llegó en el mercado, cumpliendo esta labor emplea 480 segundos.	\$ 7

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		1	\$ 189	Bienvenida y entrega de la carta	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero da respuesta a las dudas que tienen los clientes acerca de los productos que se ofrecen, empleando 120 segundos aproximadamente en responder.	\$ 74
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige al cliente para dar la bienvenida por medio de un protocolo que ha sido establecido por la empresa y entrega la carta de menú, tarea que desempeña en un tiempo de 90 segundos.	\$ 56
					Carta	#Cartas utilizadas * Valor carta	Se utiliza una carta para cada uno de los clientes que visita el restaurante y esta tiene un costo de \$30.	\$ 30
					Mesa	#Veces utilizada * Valor de uso	Esta mesa se utiliza para que los clientes puedan degustar los productos que ordenan.	\$ 20 (**)
					Silla	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una silla que se utiliza para que los clientes puedan descansar al momento de degustar los productos.	\$ 10 (**)
		2		Poner salero y servilletero en la mesa.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea, el mesero debe llevar a la mesa donde están ubicados los clientes estos utensilios; cumpliendo esta labor requiere de 60 segundos.	\$ 37
					Servilletero	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio adecuado para poner las servilletas que los clientes utilizan.	\$ 27 (**)
					Servilletas	#Servilletas utilizadas * Valor servilleta	Es un papel que se pone en la mesa para que los clientes se puedan limpiar; un cliente aproximadamente usa 4 servilletas.	\$ 32
					Salero	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es un recipiente plástico que contiene sal y se pone en la mesa para que el cliente adicione este ingrediente a su gusto. Un cliente aproximadamente utiliza 2 gramos.	\$ 28
				Anotar el pedido en la comanda	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero debe desplazarse a la mesa para tomar la orden que requiere el cliente y en esta tarea se utiliza 20 segundos.	\$ 12
					Comanda	#Hojas utilizadas * Valor hoja	Es la herramienta utilizada por el mesero para tomar la orden de los clientes. La hoja utilizada para tomar la orden cuesta \$100.	\$ 100

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		2		Verificar en la cocina la disponibilidad del pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige a la cocina para verificar que el producto ordenado por el cliente se encuentre disponible, para esta labor se requiere de 25 segundos.	\$ 15
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina verifica que los productos que se ordenaron se encuentren disponibles para realizar su preparación, en esta tarea se emplean 8 segundos.	\$ 5
				Entrega del pedido en la cocina	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea el mesero se dirige a la cocina y entrega la comanda en la cual se encuentra el pedido realizado por el cliente, utilizando 20 segundos.	\$ 12
					Capacidad intelectual chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina recibe el pedido y lo ubica en el orden de llegada, y se encarga de realizar el pedido en un tiempo de 30 segundos.	\$ 21
				Llevar cubiertos a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	En esta labor el mesero utiliza un portacubiertos para empacar los cubiertos, posteriormente, los lleva a la mesa. En esta tarea se requiere 60 segundos.	\$ 37
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Tenedor	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Portacubiertos	#Portacubiertos utilizados * Valor portacubiertos	Es un empaque de papel que se utiliza para mejorar la presentación de los cubiertos en la mesa, para cada producto se utiliza un portacubierta que tiene un valor de \$35.	\$ 35
				Llevar el líquido a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero lleva a la mesa el líquido solicitado por el cliente para acompañar el producto, desempeñando esta tarea utiliza 50 segundos.	\$ 31

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)	\$ 1.247	2	\$ 1.058	Entregar el pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero traslada de la cocina a la mesa el pedido realizado por el cliente y en esta tarea requiere 90 segundos.	\$ 56
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina entrega el pedido ordenado por medio de la comanda, para que este sea trasladado a la mesa del cliente; en esta labor se utilizan 40 segundos.	\$ 27
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta utilizada por el mesero para trasladar de la cocina a la mesa el pedido de los clientes.	\$ 8 (**)
				Retirar la loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de que los clientes han comido, el mesero se dirige a la mesa con la bandeja para llevar la loza a la cocina; cumpliendo esta tarea se utilizan 120 segundos.	\$ 74
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta que utiliza el mesero para trasladar los platos desde la mesa hasta la cocina.	\$ 8 (**)
				Limpiar la mesa y recoger el servilletero - salero.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero limpia la mesa que fue utilizada por los cliente y retira el salero y el servilletero, en esta labor se requieren 120 segundos.	\$ 74
					Trapo limpión	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es una tela que se usa para limpiar la mesa donde los clientes disfrutaron del producto.	\$ 233
					Citronela	#Mililitros utilizados * Valor mililitro	Es un líquido que aromatiza y ayuda a eliminar las impurezas que tiene la mesa. Se utiliza aproximadamente 2 mililitros para limpiar una mesa.	\$ 6
				Lavar loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina lava la loza que ha sido utilizada por los clientes, la pone a escurrir y posteriormente la almacena en el lugar adecuado, en esta labor se requieren 180 segundos.	\$ 123
					Jabón	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es una pasta que se mezcla con el agua para eliminar las impurezas de los platos, de esta pasta se necesita 3 gramos para lavar la loza utilizada por los clientes.	\$ 24
					Sabra	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una esponja que se utiliza para facilitar la limpieza de los platos.	\$ 5
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Escurreador de loza	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un implemento utilizado para poner la loza que se ha lavado, con el fin de que se vaya secando la loza.	\$ 2 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se encarga de seleccionar los ingredientes y la cantidad de cada uno, para esta tarea se emplean 180 segundos.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de seleccionar los ingredientes, la chef utiliza 300 segundos trasladando los ingredientes hasta el mesón de la cocina.	\$ 4
					Nevera	#Horas utilizadas * Valor nevera	Es un refrigerador que se utiliza para guardar algunas verduras y otros insumos necesarios para la producción, permanece funcionando los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 8
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Papa criolla	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 6 gramos de papa criolla que cuestan \$13.	\$ 13
					Papa pastusa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 25 gramos de papa pastusa que cuestan \$18.	\$ 18
					Plátano	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,15 plátanos que cuestan \$20.	\$ 20
					Yuca	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 11 gramos de yuca que cuestan \$23.	\$ 23
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,98 gramos de sal que cuestan \$0,98.	\$ 0,9780
					Color	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,25 gramos de color que cuestan \$4.	\$ 4
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 5,5 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$11.	\$ 11

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Pimentón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,020 pimentones que cuestan \$7.	\$ 7
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 3,7 gramos de tomate que cuestan \$7,4.	\$ 7
					Cilantro	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1,3 gramos de cilantro que cuestan \$3.	\$ 3
					Cimarrón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 2,4 gramos de cimarrón que cuestan \$5.	\$ 5
					Cachama	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 21 gramos de cachama que cuestan \$233.	\$ 233
					Arracacha	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,24 gramos de arracacha que cuestan \$0,4.	\$ 0,3912
					Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,12 unidades de maggi que cuestan \$34.	\$ 34
				Lavar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 540 segundos lavando los ingredientes que lo requieran.	\$ 7
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Pelar y picar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 120 segundos identifica cuáles son los ingredientes que necesita pelar, los que necesita picar y a los que les debe eliminar las partes malas.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef procede a pelar, picar y eliminar las partes malas de los ingredientes. Tarea que requiere 5.400 segundos.	\$ 72
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio de cocina que se necesita para pelar y picar las verduras.	\$ 0,0272 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza como base para picar las verduras.	\$ 0,3175 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)	\$ 748	1	\$ 748	Poner la olla en el fogón	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef debe calcular la cantidad de agua requerida para preparar el sancocho necesario para todo un día de producción, tarea que emplea 240 segundos.	\$ 3
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 1
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 2 horas, 6 minutos y 57 segundos, para preparar el sancocho.	\$ 0,7185
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 0,1293
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del sancocho se demora 7.617 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,0881
					Olla	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 51 porciones de sancocho aproximadamente.	\$ 4 (**)
				Licuar el guiso	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 120 segundos esperando que se licúen los ingredientes que hacen parte del guiso.	\$ 2
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los dos minutos que tarda la licuada de los ingredientes del guiso cuestan \$0,3648.	\$ 0,3648
					Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 120 segundos para prepara el guiso.	\$ 0,0028 (**)
				Adicionar ingredientes en la olla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 10 veces a la olla y verifica si es el tiempo adecuado para agregar otro ingrediente, en esta tarea se demora 10 segundos por cada vez, además, revisa en 5 ocasiones el avance del sancocho.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef agrega al sancocho en 10 ocasiones ingredientes, en lo cual se demora 15 segundos por cada uno, también requiere destinar 45 segundos para mirar el avance del sancocho.	\$ 3
				Despulsar las cachamas	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 952 segundos separando la carne de las espinas; apenas se termina de despulsar, nuevamente se agrega a la olla.	\$ 13
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para poner la carne del pescado.	\$ 0,3175 (**)
				Dejar hervir el sancocho	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de haber adicionado todos los ingredientes, la chef revisa el sancocho 2 veces y en cada una se emplea 5 segundos.	\$ 0,1337

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(D)	\$ 205	1	\$ 205	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 60 segundos pensando las cantidades que requiere para preparar el arroz.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae los ingredientes hasta el mesón de la cocina, tardándose 120 segundos.	\$ 9
					Arroz	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 54 gramos de arroz que cuestan \$157.	\$ 157
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	En esta tarea se requiere 3 mililitros de aceite que cuestan \$12.	\$ 12
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1 gramo de sal que cuestan \$0,96.	\$ 0,9628
				Lavar el arroz	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lava 2 veces el arroz y utiliza 56 segundos.	\$ 4
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Olla arrocera	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 9 porciones de arroz aproximadamente.	\$ 1
				Adicionar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 84 segundos adicionando el agua, el aceite y la sal a la olla.	\$ 6
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Poner la olla en el fogón	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 7
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 1.922 segundos para preparar el arroz.	\$ 1
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 1
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del arroz requiere 1.922 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,1215
				Dejar que el arroz ablande	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 2 veces a revolver el arroz y en cada ida utiliza 12 segundos.	\$ 2
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 4 segundos en dos ocasiones para revisar la cocción del arroz.	\$ 0,5848

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)		1	\$ 421	Seleccionar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 60 segundos identificando los ingredientes que necesita y su respectiva cantidad.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva todos los ingredientes necesarios hasta el mesón de la cocina, en esta tarea requiere 180 segundos.	\$ 13
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las salsas se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Mayonesa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 48 gramos de mayonesa que cuestan \$48.	\$ 48
					Mostaza	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10 gramos de mostaza que cuestan \$48.	\$ 48
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,2 gramos de sal que cuestan \$0,21.	\$ 0,2125
					Azúcar	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,74 gramos de azúcar que cuestan \$1,47.	\$ 1
					Limón mandarino	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10,6 gramos de limón mandarino que cuestan \$9.	\$ 9
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 109 segundos para adicionar los ingredientes, 14 segundos licuando y 6 segundos pasando el aderezo al recipiente plástico.	\$ 9
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los 14 segundos que tarda la licuada de los ingredientes cuestan \$0,05689.	\$ 0,23120
					Licuada	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 14 segundos realizando el aderezo.	\$ 0,0018
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	El recipiente se utiliza para almacenar el aderezo.	\$ 0,5825

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)	\$ 964	2	\$ 543	Seleccionar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 20 segundos identificando las verduras que necesita y la cantidad.	\$ 1
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae las verduras hasta el mesón de la cocina, en esta tarea se demora 60 segundos.	\$ 4
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las verduras se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Batavia	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 43 gramos de batavia que cuestan \$106.	\$ 106
					Zanahoría	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 18 gramos de zanahoria que cuestan \$26.	\$ 26
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 22 gramos de tomate que cuestan \$45.	\$ 45
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 12 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$24.	\$ 24
				Pelar y picar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 3 segundos identifica las verduras que debe pelar, picar y a las que les debe retirar las partes malas.	\$ 0,2178
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 33 segundos pelando la zanahoria y rallandola 66 segundos; pelando la cebolla de huevo 27 segundos y picandola 88 segundos; retirando la corona del tomate y picandolo utilizo 84 segundos; retirando el corazón de la batavia requiere 28 segundos y picandola 119 segundos. Lavando las verduras emplea 99 segundos y botando la basura 15 segundos.	\$ 41
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	La chef usa este utensilio para pelar y picar las verduras.	\$ 0,1476 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para picar sobre ella.	\$ 2 (**)
					Rallador	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para rallar la zanahoria.	\$ 2 (**)
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Mezclar las verduras	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef adiciona las verduras picadas en el recipiente plástico y las mezcla, tarea que requiere 58 segundos.	\$ 4
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	Recipiente utilizado para mezclar las verduras por las que esta compuesta la ensalada.	\$ 0,5825 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(F)		1	\$ 2.009	Sacar el patacón del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 20 segundos para traer el patacón desde el congelador hasta el mesón de la cocina.	\$ 14
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	Un patacón se almacena alrededor de 15 días en el congelador, este funciona los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 83
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 138 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$360.	\$ 360
					Patacón	#Patacones utilizados * Valor patacón	En el plato de tilapia frita se utiliza un patacón verde machacado que cuesta \$1.250.	\$ 1.250
				Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 720 segundos para calentar el aceite y 180 segundos fritando el patacón.	\$ 4
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír el patacón.	\$ 23
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite y freír el patacón se demora 900 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,5321
				Freír el patacón	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 2 veces a la paila para mirar si está en el punto que se requiere, en cada revisión utiliza 5 segundos.	\$ 7
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef adicionando el patacón en el aceite caliente requiere 8 segundos; va 2 veces a mirar y voltear el patacón, en cada ida se demora 15 segundos y sacando el patacón 8 segundos.	\$ 31
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para freír un patacón se requiere 41 mililitros de aceite que cuestan \$163.	\$ 163
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Utensilio necesario para voltear el patacón cuando se esta fritando.	\$ 3
					Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso	Después, de freír el patacón se pone a escurrir mientras se sirve el plato.	\$ 1

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(F)		2		Sacar el pescado del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef saca el pescado del congelador y lo lleva hasta el mesón, en esta tarea emplea 20 segundos.	\$ 14
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	Un pescado se almacena alrededor de 7 días en el congelador y las 24 horas del día.	\$ 111 (****)
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 138 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$360.	\$ 360
					Tilapia	#Gramos utilizados * Valor gramo	El pescado pesa aproximadamente 415 gramos.	\$ 2.905
				Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo el sartén en el fogón.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 720 segundos para calentar el aceite.	\$ 3
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír la tilapia.	\$ 0,0123 (**)
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite se demora 720 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,4256
				Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 5 segundos identificando los ingredientes y calculando la cantidad.	\$ 3
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 10 segundos lava el pescado, luego tasagea el pesacado en 50 segundos y lo sazona en 84 segundos.	\$ 98
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 11 gramos de sal que cuestan \$11.	\$ 11
					Limón mandarino	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 200 gramos de limón que cuestan \$167.	\$ 167
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	La chef usa este utensilio para tasagear el pescado.	\$ 1 (**)
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(F)	\$ 7.053	2	\$ 5.044	Freír el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca a la paila 4 veces para mirar el punto de cocción que se requiere, en cada revisión emplea 5 segundos.	\$ 14
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef adicionando la tilapia al sartén utiliza 6 segundos. Además, en 4 ocasiones se acerca al sartén para voltear la tilapia, para cada ida utiliza 10 segundos.	\$ 0,0149
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Utensilio necesario para voltear la tilapia cuando se esta fritando.	\$ 3 (**)
					Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso	Después de fritar la tilapia se pone a escurrir.	\$ 1 (**)
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Fritando el pescado se demora 618 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,3653
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para fritar un patacón se requiere \$218 mililitros de aceite que cuestan \$871.	\$ 871
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 618 segundos fritar el pescado.	\$ 3
				Servir el plato	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 180 segundos escogiendo la loza y sirviendo el plato.	\$ 123
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere de 8 segundos para elegir la cantidad de ensalda y limón que debe agregar al plato.	\$ 5
					Plato pando grande	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir la tilapia y el patacón.	\$ 21 (**)
					Plato pando mediano	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir la porción de arroz que pesa 115 gramos y la ensalada que pesa 85 gramos.	\$ 17 (**)
					Plato pando pequeño	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza como base para la posilleta.	\$ 9 (**)
					Posilleta	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir el sancocho de pescado y la porción de este pesa 275 gramos.	\$ 24 (**)
					Porcionadora	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir la porción de arroz.	\$ 0,5081 (**)
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir el sancocho de pescado.	\$ 3 (**)
					Cuchara mediana	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir la ensalada.	\$ 6 (**)
					Limón tahiti	#Gramos utilizados * Valor gramo	Se utiliza medio limón que pesa 100 gramos, para acompañar el plato de pescado y el gramo cuesta \$2.	\$ 200

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(J)	\$ 214	1	\$ 214	El cliente pide la cuenta	Esfuerzo físico mesero	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, debido a que la mayoría de veces el cliente decide pagar la cuenta directamente en la caja.	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, debido a que la mayoría de veces el cliente decide pagar la cuenta directamente en la caja.	\$ -
					Capacidad intelectual cajera			\$ -
				El cliente paga la cuenta	Capacidad intelectual cajera	(Valor sueldo día/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La cajera emplea 90 segundos totalizando la cuenta y 90 segundos recibiendo el dinero y entregando la devuelta al cliente.	\$ 214
(K) (*)		1	\$ 971	Inscripción en Cámara de Comercio	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario requiere 21.600 segundos para tramitar los documentos de la empresa y diligenciando formularios emplea 3.600 segundos. Además, realizando esta labor recorre en la moto una distancia de 25 kilómetros y utiliza para esto 3.600 segundos. Se debe aclarar que, los tiempos y las distancias se presentan de forma aproximada.	\$ 76
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados		\$ 13
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos		\$ 11
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto		\$ 0,1679 (**)
					Certificado de uso de suelo	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 8
					Certificado de fumigaciones	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 34
					Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 23
					Cámara de comercio	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 80
				Sayco & Acinpro	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario requiere de 600 segundos para desplazarse hasta el lugar donde paga y regresar al restaurante, en este trayecto recorre 2 kilómetros y el tiempo utilizado pagando es de 600 segundos. Se debe aclarar que, el tiempo se presenta de forma aproximada.	\$ 4
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos		\$ 1
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto		\$ 0,0280 (**)
				Certificado de manipulación de alimentos	Sayco & Acinpro	Valor certificado/ #Platos vendidos mes	La chef asistiendo al curso de manipulación de alimentos emplea 14.400 segundos.	\$ 134
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados		\$ 499
				Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef debe trasladarse de la casa al lugar donde recibe la capacitación y de ese lugar al restaurante 10 veces, cada vez requiere 2.400 segundos.	\$ 83
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 600 segundos realizando esta tarea.	\$ 4,2301
					Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta	Es donde se almacena toda la información relacionada con el restaurante, para esta labor se utiliza 1 carpeta.	\$ 0,2115

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(K) (*)	\$ 5.091	2	\$ 51	Recepción de documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable requiere 1.800 segundos recibiendo los documentos que soportan las hechas económicos del restaurante, tarea que realizada cada semana.	\$ 13
				Registro en el libro auxiliar	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 3.600 segundos registrando en el libro, labor que realiza cada semana.	\$ 25
					Libro auxiliar	#Libros utilizados * Valor libro	En donde se registran todas las operaciones económicas que realiza el restaurante; para esta tarea se utiliza 1 libro.	\$ 4
				Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 1.200 segundos realizando esta tarea.	\$ 8
					Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta	Es donde se almacena toda la información relacionada con el restaurante, para esta labor se utiliza 1 carpeta.	\$ 0,2115
		3	\$ 4.069	Pagar	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario destina 1.800 segundos para ir a cancelar el arrendamiento. En ir a donde la	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos	propietaria del lote y regresar al restaurante requiere 600 segundos y recorre una distancia de 1,5 kilómetros, el tiempo restante lo utiliza para hablar con la propietaria. Se debe aclarar que, el tiempo se presenta de manera aproximada.	\$ 2
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto		\$ 0,0280
					Arrendamiento	Valor arrendamiento/ Actividades económicas desarrolladas en Lagos Bellavista	Es el valor que se paga por el desarrollo de las actividades económicas en Lagos Bellavista, de esta manera, la parte correspondiente al restaurante tiene un valor de \$800.000, los cuales se asignan a 197 platos que se venden en promedio por mes.	\$ 4.061
TOTAL PROCESOS	\$ 15.661,4	TOTAL ACTIVIDADES	\$ 15.661,4	TOTAL TAREAS				\$ 15.661,4

(**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

El plato de tilapia frita está compuesto de una tilapia roja que pesa aproximadamente 415 (grs) gramos, un patacón de plátano verde machacado, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado. El restaurante lo vende a un precio de \$18.000 y comparado con el costo que se obtuvo mediante la ejemplificación de \$15.661, se evidencia que está obteniendo una utilidad de \$2.339 por plato vendido, es decir, representa un 13% de utilidad.

RESUMEN COSTO TILAPIA FRITA		
PROCESO		COSTO
Compra de materia prima		\$ 139,72
Subtotal		\$ 139,72
Producto	Tilapia	\$ 5.044,27
	Patacón	\$ 2.008,95
	Arroz	\$ 205,08
	Ensalada	\$ 963,56
	Sancocho de pescado	\$ 747,51
	Comercialización	\$ 1.247,36
	Financiero	\$ 214,29
Subtotal		\$ 10.431,02
Administración		\$ 5.090,62
Subtotal		\$ 5.090,62
COSTO DEL PRODUCTO		\$ 15.661,4

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla 12. Ejemplificación chuleta de cerdo.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(A) (*)	\$ 139,72	1	\$ 139,72	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario emplea 240 segundos en revisar las promociones que tienen los proveedores	\$ 3,3841
				Compra de materia prima	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Esta tarea la realiza el gerente - propietario destinando 3.600 segundos cada 8 días para acercarse a sus proveedores y elegir los productos y las cantidades que requiere.	\$ 51
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario debe cargar los productos que elige, para posteriormente registrarlos en la caja y pagar, para esta labor se utiliza 3.600 segundos cada 8 días.	\$ 51
					Costo de materia prima adquirida	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	\$ -
				Transporte de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario lleva en su vehículo hasta el restaurante el mercado que compra y requiere aproximadamente 420 segundos.	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos	El vehículo en el que transporta el mercado recorre 3 kilómetros en el trayecto que realiza.	\$ 5
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto	En esta tarea el gerente - propietario emplea 900 segundos en el desplazamiento que debe hacer hasta el restaurante.	\$ 0,1679
				Recepción de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef después de haber supervisado lo que llegó en el mercado, requiere 1.200 segundos para guardar los insumos en el lugar adecuado.	\$ 17
					Supervisión	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef compara el requerimiento hecho con lo que llegó en el mercado, cumpliendo esta labor emplea 480 segundos.	\$ 7

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		1	\$ 189	Bienvenida y entrega de la carta	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero da respuesta a las dudas que tienen los clientes acerca de los productos que se ofrecen, empleando 120 segundos aproximadamente en responder.	\$ 74
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige al cliente para dar la bienvenida por medio de un protocolo que ha sido establecido por la empresa y entrega la carta de menú, tarea que desempeña en un tiempo de 90 segundos.	\$ 56
					Carta	#Cartas utilizadas * Valor carta	Se utiliza una carta para cada uno de los clientes que visita el restaurante y esta tiene un costo de \$30.	\$ 30
					Mesa	#Veces utilizada * Valor de uso	Esta mesa se utiliza para que los clientes puedan degustar los productos que ordenan.	\$ 20 (**)
					Silla	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una silla que se utiliza para que los clientes puedan descansar al momento de degustar los productos.	\$ 10 (**)
		2		Poner salero y servilletero en la mesa.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea, el mesero debe llevar a la mesa donde están ubicados los clientes estos utensilios; cumpliendo esta labor requiere de 60 segundos.	\$ 37
					Servilletero	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio adecuado para poner las servilletas que los clientes utilizan.	\$ 27 (**)
					Servilletas	#Servilletas utilizadas * Valor servilleta	Es un papel que se pone en la mesa para que los clientes se puedan limpiar; un cliente aproximadamente usa 4 servilletas.	\$ 32
					Salero	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es un recipiente plástico que contiene sal y se pone en la mesa para que el cliente adicione este ingrediente a su gusto. Un cliente aproximadamente utiliza 2 gramos.	\$ 28
				Anotar el pedido en la comanda	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero debe desplazarse a la mesa para tomar la orden que requiere el cliente y en esta tarea se utiliza 20 segundos.	\$ 12
					Comanda	#Hojas utilizadas * Valor hoja	Es la herramienta utilizada por el mesero para tomar la orden de los clientes. La hoja utilizada para tomar la orden cuesta \$100.	\$ 100

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		2		Verificar en la cocina la disponibilidad del pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige a la cocina para verificar que el producto ordenado por el cliente se encuentre disponible, para esta labor se requiere de 25 segundos.	\$ 15
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina verifica que los productos que se ordenaron se encuentren disponibles para realizar su preparación, en esta tarea se emplean 8 segundos.	\$ 5
				Entrega del pedido en la cocina	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea el mesero se dirige a la cocina y entrega la comanda en la cual se encuentra el pedido realizado por el cliente, utilizando 20 segundos.	\$ 12
					Capacidad intelectual chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina recibe el pedido y lo ubica en el orden de llegada, y se encarga de realizar el pedido en un tiempo de 30 segundos.	\$ 21
				Llevar cubiertos a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	En esta labor el mesero utiliza un portacubiertos para empacar los cubiertos, posteriormente, los lleva a la mesa. En esta tarea se requiere 60 segundos.	\$ 37
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Tenedor	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Portacubiertos	#Portacubiertos utilizados * Valor portacubiertos	Es un empaque de papel que se utiliza para mejorar la presentación de los cubiertos en la mesa, para cada producto se utiliza un portacubierta que tiene un valor de \$35.	\$ 35
				Llevar el líquido a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero lleva a la mesa el líquido solicitado por el cliente para acompañar el producto, desempeñando esta tarea utiliza 50 segundos.	\$ 31

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)	\$ 1.247	2	\$ 1.058	Entregar el pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero traslada de la cocina a la mesa el pedido realizado por el cliente y en esta tarea requiere 90 segundos.	\$ 56
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina entrega el pedido ordenado por medio de la comanda, para que este sea trasladado a la mesa del cliente; en esta labor se utilizan 40 segundos.	\$ 27
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta utilizada por el mesero para trasladar de la cocina a la mesa el pedido de los clientes.	\$ 8 (**)
				Retirar la loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de que los clientes han comido, el mesero se dirige a la mesa con la bandeja para llevar la loza a la cocina; cumpliendo esta tarea se utilizan 120 segundos.	\$ 74
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta que utiliza el mesero para trasladar los platos desde la mesa hasta la cocina.	\$ 8 (**)
				Limpiar la mesa y recoger el servilletero - salero.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero limpia la mesa que fue utilizada por los cliente y retira el salero y el servilletero, en esta labor se requieren 120 segundos.	\$ 74
					Trapo limpión	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es una tela que se usa para limpiar la mesa donde los clientes disfrutaron del producto.	\$ 233
					Citronela	#Mililitros utilizados * Valor mililitro	Es un líquido que aromatiza y ayuda a eliminar las impurezas que tiene la mesa. Se utiliza aproximadamente 2 mililitros para limpiar una mesa.	\$ 6
				Lavar loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina lava la loza que ha sido utilizada por los clientes, la pone a escurrir y posteriormente la almacena en el lugar adecuado, en esta labor se requieren 180 segundos.	\$ 123
					Jabón	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es una pasta que se mezcla con el agua para eliminar las impurezas de los platos, de esta pasta se necesita 3 gramos para lavar la loza utilizada por los clientes.	\$ 24
					Sabra	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una esponja que se utiliza para facilitar la limpieza de los platos.	\$ 5
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Escurreador de loza	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un implemento utilizado para poner la loza que se ha lavado, con el fin de que se vaya secando la loza.	\$ 2 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se encarga de seleccionar los ingredientes y la cantidad de cada uno, para esta tarea se emplean 180 segundos.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de seleccionar los ingredientes, la chef utiliza 300 segundos trasladando los ingredientes hasta el mesón de la cocina.	\$ 4
					Nevera	#Horas utilizadas * Valor nevera	Es un refrigerador que se utiliza para guardar algunas verduras y otros insumos necesarios para la producción, permanece funcionando los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 8
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Papa criolla	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 6 gramos de papa criolla que cuestan \$13.	\$ 13
					Papa pastusa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 25 gramos de papa pastusa que cuestan \$18.	\$ 18
					Plátano	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,15 plátanos que cuestan \$20.	\$ 20
					Yuca	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 11 gramos de yuca que cuestan \$23.	\$ 23
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,98 gramos de sal que cuestan \$0,98.	\$ 0,9780
					Color	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,25 gramos de color que cuestan \$4.	\$ 4
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 5,5 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$11.	\$ 11

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Pimentón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,020 pimentones que cuestan \$7.	\$ 7
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 3,7 gramos de tomate que cuestan \$7,4.	\$ 7
					Cilantro	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1,3 gramos de cilantro que cuestan \$3.	\$ 3
					Cimarrón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 2,4 gramos de cimarrón que cuestan \$5.	\$ 5
					Cachama	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 21 gramos de cachama que cuestan \$233.	\$ 233
					Arracacha	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,24 gramos de arracacha que cuestan \$0,4.	\$ 0,3912
					Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,12 unidades de maggi que cuestan \$34.	\$ 34
				Lavar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 540 segundos lavando los ingredientes que lo requieran.	\$ 7
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Pelar y picar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 120 segundos identifica cuáles son los ingredientes que necesita pelar, los que necesita picar y a los que les debe eliminar las partes malas.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef procede a pelar, picar y eliminar las partes malas de los ingredientes. Tarea que requiere 5.400 segundos.	\$ 72
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio de cocina que se necesita para pelar y picar las verduras.	\$ 0,0272 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza como base para picar las verduras.	\$ 0,3175 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)	\$ 748	1	\$ 748	Poner la olla en el fogón	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef debe calcular la cantidad de agua requerida para preparar el sancocho necesario para todo un día de producción, tarea que emplea 240 segundos.	\$ 3
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 1
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 2 horas, 6 minutos y 57 segundos, para preparar el sancocho.	\$ 0,7185
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 0,1293
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del sancocho se demora 7.617 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,0881
					Olla	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 51 porciones de sancocho aproximadamente.	\$ 4 (**)
				Licuar el guiso	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 120 segundos esperando que se licúen los ingredientes que hacen parte del guiso.	\$ 2
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los dos minutos que tarda la licuada de los ingredientes del guiso cuestan \$0,3648.	\$ 0,3648
					Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 120 segundos para prepara el guiso.	\$ 0,0028 (**)
				Adicionar ingredientes en la olla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 10 veces a la olla y verifica si es el tiempo adecuado para agregar otro ingrediente, en esta tarea se demora 10 segundos por cada vez, además, revisa en 5 ocasiones el avance del sancocho.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef agrega al sancocho en 10 ocasiones ingredientes, en lo cual se demora 15 segundos por cada uno, también requiere destinar 45 segundos para mirar el avance del sancocho.	\$ 3
				Despulsar las cachamas	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 952 segundos separando la carne de las espinas; apenas se termina de despulsar, nuevamente se agrega a la olla.	\$ 13
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para poner la carne del pescado.	\$ 0,3175 (**)
				Dejar hervir el sancocho	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de haber adicionado todos los ingredientes, la chef revisa el sancocho 2 veces y en cada una se emplea 5 segundos.	\$ 0,1337

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(D)	\$ 205	1	\$ 205	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 60 segundos pensando las cantidades que requiere para preparar el arroz.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae los ingredientes hasta el mesón de la cocina, tardándose 120 segundos.	\$ 9
					Arroz	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 54 gramos de arroz que cuestan \$157.	\$ 157
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	En esta tarea se requiere 3 mililitros de aceite que cuestan \$12.	\$ 12
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1 gramo de sal que cuestan \$0,96.	\$ 0,9628
				Lavar el arroz	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lava 2 veces el arroz y utiliza 56 segundos.	\$ 4
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Olla arrocera	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 9 porciones de arroz aproximadamente.	\$ 1
				Adicionar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 84 segundos adicionando el agua, el aceite y la sal a la olla.	\$ 6
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Poner la olla en el fogón	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 7
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 1.922 segundos para preparar el arroz.	\$ 1
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 1
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del arroz requiere 1.922 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,1215
				Dejar que el arroz ablande	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 2 veces a revolver el arroz y en cada ida utiliza 12 segundos.	\$ 2
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 4 segundos en dos ocasiones para revisar la cocción del arroz.	\$ 0,5848

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)		1	\$ 421	Seleccionar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 60 segundos identificando los ingredientes que necesita y su respectiva cantidad.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva todos los ingredientes necesarios hasta el mesón de la cocina, en esta tarea requiere 180 segundos.	\$ 13
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las salsas se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Mayonesa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 48 gramos de mayonesa que cuestan \$48.	\$ 48
					Mostaza	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10 gramos de mostaza que cuestan \$48.	\$ 48
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,2 gramos de sal que cuestan \$0,21.	\$ 0,2125
					Azúcar	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,74 gramos de azúcar que cuestan \$1,47.	\$ 1
					Limón mandarino	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10,6 gramos de limón mandarino que cuestan \$9.	\$ 9
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 109 segundos para adicionar los ingredientes, 14 segundos licuando y 6 segundos pasando el aderezo al recipiente plástico.	\$ 9
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los 14 segundos que tarda la licuada de los ingredientes cuestan \$0,05689.	\$ 0,23120
					Licuada	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 14 segundos realizando el aderezo.	\$ 0,0018
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	El recipiente se utiliza para almacenar el aderezo.	\$ 0,5825

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)	\$ 964	2	\$ 543	Seleccionar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 20 segundos identificando las verduras que necesita y la cantidad.	\$ 1
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae las verduras hasta el mesón de la cocina, en esta tarea se demora 60 segundos.	\$ 4
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las verduras se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Batavia	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 43 gramos de batavia que cuestan \$106.	\$ 106
					Zanahoría	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 18 gramos de zanahoria que cuestan \$26.	\$ 26
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 22 gramos de tomate que cuestan \$45.	\$ 45
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 12 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$24.	\$ 24
				Pelar y picar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 3 segundos identifica las verduras que debe pelar, picar y a las que les debe retirar las partes malas.	\$ 0,2178
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 33 segundos pelando la zanahoría y rallandola 66 segundos; pelando la cebolla de huevo 27 segundos y picandola 88 segundos; retirando la corona del tomate y picandolo utilizo 84 segundos; retirando el corazón de la batavia requiere 28 segundos y picandola 119 segundos. Lavando las verduras emplea 99 segundos y botando la basura 15 segundos.	\$ 41
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	La chef usa este utensilio para pelar y picar las verduras.	\$ 0,1476 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para picar sobre ella.	\$ 2 (**)
					Rallador	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para rallar la zanahoria.	\$ 2 (**)
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Mezclar las verduras	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef adiciona las verduras picadas en el recipiente plásticoy las mezcla, tarea que requiere 58 segundos.	\$ 4
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	Recipiente utilizado para mezclar las verduras por las que esta compuesta la ensalada.	\$ 0,5825 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(G)		1	\$ 295,399	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 4 segundos para identificar los ingredientes y la cantidad que necesita.	\$ 0,0360
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva los ingredientes hasta el mesón de la cocina; realizando esta tarea requiere de 20 segundos.	\$ 0,1798
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	La pasta de ajo se almacena en la nevera aproximadamente 3 y 1/2 días.	\$ 3
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Ajo	#Gramos utilizados * Valor gramo	La cantidad de ajo que se requiere para una porción de pasta de ajo es 1,8 gramos y cuesta \$26.	\$ 26
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para realizar 1/4 de pasta de ajo para untar a la chuleta se requiere de 2,37 mililitros de aceite que cuestan \$9.	\$ 9
				Pelar el ajo	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 1.200 segundos pelando las 4 cabezas de ajo.	\$ 11
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Este utensilio lo utiliza la chef para pelar las cabezas de ajo.	\$ 0,0183 (**)
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 10 segundos adicionando los ingredientes y 76 segundos estando pendiente de la licuadora .	\$ 0,7732
					Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 76 segundos.	\$ 0,0012 (**)
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los 76 segundos que se requieren para licuar los ingredientes para la pasta de ajo cuestan \$0,1554 por cada porción.	\$ 0,1554
					Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso	El recipiente se utiliza para almacenar la pasta de ajo.	\$ 0,0721 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(G)		2	\$ 2.596	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 720 segundos para calentar el aceite y 180 segundos para freír las papas.	\$ 615
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír las papas a la francesa.	\$ 69 (**)
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite demora 720 segundos y 180 segundos fritando las papas, teniendo en cuenta esto el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,5321
				Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef saca las papas del congelador y las lleva hasta el mesón, en esta tarea emplea 32 segundos.	\$ 22
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	Las papas se almacenan alrededor de 7 días en el congelador y las 24 horas del día.	\$ 149 (*****)
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 138 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$360.	\$ 360
					Papas a la francesa	#Gramos utilizados * Valor gramo	La porción de papas a la francesa pesa 200 gramos.	\$ 1.160
				Freír las papas	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca a la paila 2 veces para revisar el punto de cocción y en cada ida emplea 4 segundos.	\$ 5
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 6 segundos para adicionar las papas al sartén, también se desplaza 2 veces a revolver las papas y en esta tarea emplea 10 segundos por desplazamiento. Además, sacando las papas y esperando a que escurran utiliza 12 segundos.	\$ 26
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para freír una porción de papas que contiene 200 gramos se requiere 29,067 mililitros de aceite que cuestan \$116.	\$ 116
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Utensilio necesario para revolver las papas cuando se están fritando.	\$ 3 (**)
					Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso	Después de freír las papas se ponen a escurrir mientras se sirve el plato.	\$ 1 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(G)		3		Sacar la carne del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef saca la carne del congelador y la lleva hasta el mesón, en esta tarea emplea 60 segundos.	\$ 41
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	La carne se almacena alrededor de 7 días en el congelador y 24 horas cada día.	\$ 208
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 138 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$360.	\$ 360
					Carne	#Gramos utilizados * Valor gramo	La carne pesa aproximadamente 230 gramos.	\$ 2.985
				Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 720 segundos para calentar el aceite.	\$ 3
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír la chuleta.	\$ 69
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite demora 720 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,4256
				Apanar la carne	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 32 segundos llevando el batido y el apanado hasta el mesón de la cocina, luego, emplea 3 segundos poniendo la carne en el batido y la pasta de ajo y 3 segundos sacándola del batido, por último, pasarla por el apanado requiere 50 segundos.	\$ 60
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef identifica que el tiempo necesario para dejar la carne en el batido son 139 segundos.	\$ 95
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Batido	#Gramos utilizados * Valor gramo	La chuleta requiere de 67 gramos de batido y cuesta \$467.	\$ 467
					Apanado	#Gramos utilizados * Valor gramo	La chuleta requiere de 83 gramos de apanado y que cuesta \$958.	\$ 958
					Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso	Un recipiente se utiliza para almacenar el batido y otro para apanado.	\$ 0,8122

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(G)	\$ 9.012		\$ 6.121	Freír la carne	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 2 veces a la paila para mirar si la carne está en el punto que se requiere, en cada revisión utiliza 5 segundos.	\$ 7
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef adicionando la chuleta en el aceite caliente requiere 10 segundos; va 2 veces a mirar y voltear la carne, en cada ida se demora 15 segundos y sacando el patacón 15 segundos.	\$ 38
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Utensilio necesario para revolver la chuleta cuando se está fritando.	\$ 3 (**)
					Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso	Después de fritar la chuleta se ponen a escurrir mientras se sirve el plato.	\$ 1 (**)
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Se emplea 345 segundos fritando la chuleta y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,2040
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para fritar una chuleta que contiene aproximadamente 230 gramos se requiere 136,25 mililitros de aceite que cuestan \$545.	\$ 545
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 345 segundos para fritar la carne.	\$ 2
				Servir el plato	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 180 segundos escogiendo la loza y sirviendo el plato.	\$ 123
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere de 8 segundos para elegir la cantidad de ensalda y limón que debe agregar al plato.	\$ 5
					Plato pando grande	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir la tilapia y el patacón.	\$ 21 (**)
					Plato pando mediano	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir la porción de arroz que pesa 115 gramos y la ensalada que pesa 85 gramos.	\$ 17 (**)
					Plato pando pequeño	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza como base para la posilleta.	\$ 9 (**)
					Posilleta	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir el sancocho de pescado y la porción de este pesa 275 gramos.	\$ 24 (**)
					Porcionadora	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir la porción de arroz.	\$ 0,5081 (**)
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir el sancocho de pescado.	\$ 3,0556 (**)
					Cuchara mediana	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir la ensalada.	\$ 5,5556 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(J)	\$ 214	1	\$ 214	El cliente pide la cuenta	Esfuerzo físico mesero	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, debido a que la mayoría de veces el cliente decide pagar la cuenta directamente en la caja.	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, debido a que la mayoría de veces el cliente decide pagar la cuenta directamente en la caja.	\$ -
					Capacidad intelectual cajera			\$ -
				El cliente paga la cuenta	Capacidad intelectual cajera	(Valor sueldo día/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La cajera emplea 90 segundos totalizando la cuenta y 90 segundos recibiendo el dinero y entregando la devuelta al cliente.	\$ 214
(K) (*)		1	\$ 971	Inscripción en Cámara de Comercio	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario requiere 21.600 segundos para tramitar los documentos de la empresa y diligenciando formularios emplea 3.600 segundos. Además, realizando esta labor recorre en la moto una distancia de 25 kilómetros y utiliza para esto 3.600 segundos. Se debe aclarar que, los tiempos y las distancias se presentan de forma aproximada.	\$ 76
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados		\$ 13
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos		\$ 11
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto		\$ 0,1679 (**)
					Certificado de uso de suelo	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 8
					Certificado de fumigaciones	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 34
					Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 23
					Cámara de comercio	Valor certificado/ #Platos vendidos mes		\$ 80
				Sayco & Acinpro	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario requiere de 600 segundos para desplazarse hasta el lugar donde paga y regresar al restaurante, en este trayecto recorre 2 kilómetros y el tiempo utilizado pagando es de 600 segundos. Se debe aclarar que, el tiempo se presenta de forma aproximada.	\$ 4
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos		\$ 1
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto		\$ 0,0280 (**)
				Certificado de manipulación de alimentos	Sayco & Acinpro	Valor certificado/ #Platos vendidos mes	La chef asistiendo al curso de manipulación de alimentos emplea 14.400 segundos.	\$ 134
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados		\$ 499
				Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef debe trasladarse de la casa al lugar donde recibe la capacitación y de ese lugar al restaurante 10 veces, cada vez requiere 2.400 segundos.	\$ 83
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 600 segundos realizando esta tarea.	\$ 4,2301
					Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta		\$ 0,2115
					Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta	Es donde se almacena toda la información relacionada con el restaurante, para esta labor se utiliza 1 carpeta.	\$ 0,2115

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(K) (*)	\$ 5.091	2	\$ 51	Recepción de documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable requiere 1.800 segundos recibiendo los documentos que soportan los hechos económicos del restaurante, tarea que realizada cada semana.	\$ 13
				Registro en el libro auxiliar	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 3.600 segundos registrando en el libro, labor que realiza cada semana.	\$ 25
					Libro auxiliar	#Libros utilizados * Valor libro	En donde se registran todas las operaciones económicas que realiza el restaurante; para esta tarea se utiliza 1 libro.	\$ 4
				Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 1.200 segundos realizando esta tarea.	\$ 8
					Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta	Es donde se almacena toda la información relacionada con el restaurante, para esta labor se utiliza 1 carpeta.	\$ 0,2115
		3	\$ 4.069	Pagar	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario destina 1.800 segundos para ir a cancelar el arrendamiento. En ir a donde la propietaria del lote y regresar al restaurante requiere 600 segundos y recorre una distancia de 1,5 kilómetros, el tiempo restante lo utiliza para hablar con la propietaria. Se debe aclarar que, el tiempo se presenta de manera aproximada.	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos		\$ 2
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto		\$ 0,0280
					Arrendamiento	Valor arrendamiento/ Actividades económicas desarrolladas en Lagos Bellavista	Es el valor que se paga por el desarrollo de las actividades económicas en Lagos Bellavista, de esta manera, la parte correspondiente al restaurante tiene un valor de \$800.000, los cuales se asignan a 197 platos que se venden en promedio por mes.	\$ 4.061
TOTAL PROCESOS	\$ 17.620,3	TOTAL ACTIVIDADES	\$ 17.620,3	TOTAL TAREAS				\$ 17.620,3

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

El plato de chuleta de cerdo está compuesto de una carne de cerdo apanada que pesa aproximadamente 230 (grs) gramos, papas a la francesa, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado. El restaurante lo vende a un precio de \$16.000 y comparado con el costo que se obtuvo mediante la ejemplificación de \$17.620, se evidencia que está obteniendo una pérdida de \$1.620 por plato vendido.

RESUMEN COSTO CHULETA DE CERDO		
PROCESO		COSTO
Compra de materia prima		\$ 139,72
Subtotal		\$ 139,72
Producto	Carne de cerdo	\$ 6.416,64
	Papas a la francesa	\$ 2.595,55
	Arroz	\$ 205,08
	Ensalada	\$ 963,56
	Sancocho de pescado	\$ 747,51
	Comercialización	\$ 1.247,36
	Financiero	\$ 214,29
Subtotal		\$ 12.389,99
Administración		\$ 5.090,62
Subtotal		\$ 5.090,62
COSTO DEL PRODUCTO		\$ 17.620,3

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla 13. Ejemplificación trucha en champiñones.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(A) (*)	\$ 139,72	1	\$ 139,72	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario emplea 240 segundos en revisar las promociones que tienen los proveedores	\$ 3,3841
				Compra de materia prima	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Esta tarea la realiza el gerente - propietario destinando 3.600 segundos cada 8 días para acercarse a sus proveedores y elegir los productos y las cantidades que requiere.	\$ 51
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario debe cargar los productos que elige, para posteriormente registrarlos en la caja y pagar, para esta labor se utiliza 3.600 segundos cada 8 días.	\$ 51
					Costo de materia prima adquirida	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	\$ -
				Transporte de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario lleva en su vehículo hasta el restaurante el mercado que compra y requiere aproximadamente 420 segundos.	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos	El vehículo en el que transporta el mercado recorre 3 kilómetros en el trayecto que realiza.	\$ 5
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto	En esta tarea el gerente - propietario emplea 900 segundos en el desplazamiento que debe hacer hasta el restaurante.	\$ 0,1679
				Recepción de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef después de haber supervisado lo que llegó en el mercado, requiere 1.200 segundos para guardar los insumos en el lugar adecuado.	\$ 17
					Supervisión	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef compara el requerimiento hecho con lo que llegó en el mercado, cumpliendo esta labor emplea 480 segundos.	\$ 7

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		1	\$ 189	Bienvenida y entrega de la carta	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero da respuesta a las dudas que tienen los clientes acerca de los productos que se ofrecen, empleando 120 segundos aproximadamente en responder.	\$ 74
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige al cliente para dar la bienvenida por medio de un protocolo que ha sido establecido por la empresa y entrega la carta de menú, tarea que desempeña en un tiempo de 90 segundos.	\$ 56
					Carta	#Cartas utilizadas * Valor carta	Se utiliza una carta para cada uno de los clientes que visita el restaurante y esta tiene un costo de \$30.	\$ 30
					Mesa	#Veces utilizada * Valor de uso	Esta mesa se utiliza para que los clientes puedan degustar los productos que ordenan.	\$ 20 (**)
					Silla	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una silla que se utiliza para que los clientes puedan descansar al momento de degustar los productos.	\$ 10 (**)
		2		Poner salero y servilletero en la mesa.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea, el mesero debe llevar a la mesa donde están ubicados los clientes estos utensilios; cumpliendo esta labor requiere de 60 segundos.	\$ 37
					Servilletero	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio adecuado para poner las servilletas que los clientes utilizan.	\$ 27 (**)
					Servilletas	#Servilletas utilizadas * Valor servilleta	Es un papel que se pone en la mesa para que los clientes se puedan limpiar; un cliente aproximadamente usa 4 servilletas.	\$ 32
					Salero	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es un recipiente plástico que contiene sal y se pone en la mesa para que el cliente adicione este ingrediente a su gusto. Un cliente aproximadamente utiliza 2 gramos.	\$ 28
				Anotar el pedido en la comanda	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero debe desplazarse a la mesa para tomar la orden que requiere el cliente y en esta tarea se utiliza 20 segundos.	\$ 12
					Comanda	#Hojas utilizadas * Valor hoja	Es la herramienta utilizada por el mesero para tomar la orden de los clientes. La hoja utilizada para tomar la orden cuesta \$100.	\$ 100

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		2		Verificar en la cocina la disponibilidad del pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige a la cocina para verificar que el producto ordenado por el cliente se encuentre disponible, para esta labor se requiere de 25 segundos.	\$ 15
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina verifica que los productos que se ordenaron se encuentren disponibles para realizar su preparación, en esta tarea se emplean 8 segundos.	\$ 5
				Entrega del pedido en la cocina	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea el mesero se dirige a la cocina y entrega la comanda en la cual se encuentra el pedido realizado por el cliente, utilizando 20 segundos.	\$ 12
					Capacidad intelectual chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina recibe el pedido y lo ubica en el orden de llegada, y se encarga de realizar el pedido en un tiempo de 30 segundos.	\$ 21
				Llevar cubiertos a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	En esta labor el mesero utiliza un portacubiertos para empacar los cubiertos, posteriormente, los lleva a la mesa. En esta tarea se requiere 60 segundos.	\$ 37
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Tenedor	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Portacubiertos	#Portacubiertos utilizados * Valor portacubiertos	Es un empaque de papel que se utiliza para mejorar la presentación de los cubiertos en la mesa, para cada producto se utiliza un portacubierta que tiene un valor de \$35.	\$ 35
				Llevar el líquido a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero lleva a la mesa el líquido solicitado por el cliente para acompañar el producto, desempeñando esta tarea utiliza 50 segundos.	\$ 31

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)	\$ 1.247	2	\$ 1.058	Entregar el pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero traslada de la cocina a la mesa el pedido realizado por el cliente y en esta tarea requiere 90 segundos.	\$ 56
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina entrega el pedido ordenado por medio de la comanda, para que este sea trasladado a la mesa del cliente; en esta labor se utilizan 40 segundos.	\$ 27
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta utilizada por el mesero para trasladar de la cocina a la mesa el pedido de los clientes.	\$ 8 (**)
				Retirar la loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de que los clientes han comido, el mesero se dirige a la mesa con la bandeja para llevar la loza a la cocina; cumpliendo esta tarea se utilizan 120 segundos.	\$ 74
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta que utiliza el mesero para trasladar los platos desde la mesa hasta la cocina.	\$ 8 (**)
				Limpiar la mesa y recoger el servilletero - salero.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero limpia la mesa que fue utilizada por los cliente y retira el salero y el servilletero, en esta labor se requieren 120 segundos.	\$ 74
					Trapo limpión	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es una tela que se usa para limpiar la mesa donde los clientes disfrutaron del producto.	\$ 233
					Citronela	#Mililitros utilizados * Valor mililitro	Es un líquido que aromatiza y ayuda a eliminar las impurezas que tiene la mesa. Se utiliza aproximadamente 2 mililitros para limpiar una mesa.	\$ 6
				Lavar loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina lava la loza que ha sido utilizada por los clientes, la pone a escurrir y posteriormente la almacena en el lugar adecuado, en esta labor se requieren 180 segundos.	\$ 123
					Jabón	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es una pasta que se mezcla con el agua para eliminar las impurezas de los platos, de esta pasta se necesita 3 gramos para lavar la loza utilizada por los clientes.	\$ 24
					Sabra	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una esponja que se utiliza para facilitar la limpieza de los platos.	\$ 5
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Escudridor de loza	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un implemento utilizado para poner la loza que se ha lavado, con el fin de que se vaya secando la loza.	\$ 2 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se encarga de seleccionar los ingredientes y la cantidad de cada uno, para esta tarea se emplean 180 segundos.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de seleccionar los ingredientes, la chef utiliza 300 segundos trasladando los ingredientes hasta el mesón de la cocina.	\$ 4
					Nevera	#Horas utilizadas * Valor nevera	Es un refrigerador que se utiliza para guardar algunas verduras y otros insumos necesarios para la producción, permanece funcionando los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 8
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Papa criolla	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 6 gramos de papa criolla que cuestan \$13.	\$ 13
					Papa pastusa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 25 gramos de papa pastusa que cuestan \$18.	\$ 18
					Plátano	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,15 plátanos que cuestan \$20.	\$ 20
					Yuca	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 11 gramos de yuca que cuestan \$23.	\$ 23
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,98 gramos de sal que cuestan \$0,98.	\$ 0,9780
					Color	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,25 gramos de color que cuestan \$4.	\$ 4
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 5,5 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$11.	\$ 11

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Pimentón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,020 pimentones que cuestan \$7.	\$ 7
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 3,7 gramos de tomate que cuestan \$7,4.	\$ 7
					Cilantro	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1,3 gramos de cilantro que cuestan \$3.	\$ 3
					Cimarrón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 2,4 gramos de cimarrón que cuestan \$5.	\$ 5
					Cachama	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 21 gramos de cachama que cuestan \$233.	\$ 233
					Arracacha	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,24 gramos de arracacha que cuestan \$0,4.	\$ 0,3912
					Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,12 unidades de maggi que cuestan \$34.	\$ 34
				Lavar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 540 segundos lavando los ingredientes que lo requieran.	\$ 7
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Pelar y picar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 120 segundos identifica cuáles son los ingredientes que necesita pelar, los que necesita picar y a los que les debe eliminar las partes malas.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef procede a pelar, picar y eliminar las partes malas de los ingredientes. Tarea que requiere 5.400 segundos.	\$ 72
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio de cocina que se necesita para pelar y picar las verduras.	\$ 0,0272 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza como base para picar las verduras.	\$ 0,3175 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)	\$ 748	1	\$ 748	Poner la olla en el fogón	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef debe calcular la cantidad de agua requerida para preparar el sancocho necesario para todo un día de producción, tarea que emplea 240 segundos.	\$ 3
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 1
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 2 horas, 6 minutos y 57 segundos, para preparar el sancocho.	\$ 0,7185
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 0,1293
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del sancocho se demora 7.617 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,0881
					Olla	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 51 porciones de sancocho aproximadamente.	\$ 4 (**)
				Licuar el guiso	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 120 segundos esperando que se licúen los ingredientes que hacen parte del guiso.	\$ 2
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los dos minutos que tarda la licuada de los ingredientes del guiso cuestan \$0,3648.	\$ 0,3648
					Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 120 segundos para prepara el guiso.	\$ 0,0028 (**)
				Adicionar ingredientes en la olla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 10 veces a la olla y verifica si es el tiempo adecuado para agregar otro ingrediente, en esta tarea se demora 10 segundos por cada vez, además, revisa en 5 ocasiones el avance del sancocho.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef agrega al sancocho en 10 ocasiones ingredientes, en lo cual se demora 15 segundos por cada uno, también requiere destinar 45 segundos para mirar el avance del sancocho.	\$ 3
				Despulsar las cachamas	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 952 segundos separando la carne de las espinas; apenas se termina de despulsar, nuevamente se agrega a la olla.	\$ 13
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para poner la carne del pescado.	\$ 0,3175 (**)
				Dejar hervir el sancocho	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de haber adicionado todos los ingredientes, la chef revisa el sancocho 2 veces y en cada una se emplea 5 segundos.	\$ 0,1337

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(D)	\$ 205	1	\$ 205	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 60 segundos pensando las cantidades que requiere para preparar el arroz.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae los ingredientes hasta el mesón de la cocina, tardándose 120 segundos.	\$ 9
					Arroz	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 54 gramos de arroz que cuestan \$157.	\$ 157
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	En esta tarea se requiere 3 mililitros de aceite que cuestan \$12.	\$ 12
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1 gramo de sal que cuestan \$0,96.	\$ 0,9628
				Lavar el arroz	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lava 2 veces el arroz y utiliza 56 segundos.	\$ 4
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Olla arrocera	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 9 porciones de arroz aproximadamente.	\$ 1
				Adicionar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 84 segundos adicionando el agua, el aceite y la sal a la olla.	\$ 6
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Poner la olla en el fogón	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 7
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 1.922 segundos para preparar el arroz.	\$ 1
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 1
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del arroz requiere 1.922 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,1215
				Dejar que el arroz ablande	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 2 veces a revolver el arroz y en cada ida utiliza 12 segundos.	\$ 2
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 4 segundos en dos ocasiones para revisar la cocción del arroz.	\$ 0,5848

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)		1	\$ 421	Seleccionar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 60 segundos identificando los ingredientes que necesita y su respectiva cantidad.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva todos los ingredientes necesarios hasta el mesón de la cocina, en esta tarea requiere 180 segundos.	\$ 13
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las salsas se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Mayonesa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 48 gramos de mayonesa que cuestan \$48.	\$ 48
					Mostaza	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10 gramos de mostaza que cuestan \$48.	\$ 48
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,2 gramos de sal que cuestan \$0,21.	\$ 0,2125
					Azúcar	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,74 gramos de azúcar que cuestan \$1,47.	\$ 1
					Limón mandarino	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10,6 gramos de limón mandarino que cuestan \$9.	\$ 9
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 109 segundos para adicionar los ingredientes, 14 segundos licuando y 6 segundos pasando el aderezo al recipiente plástico.	\$ 9
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los 14 segundos que tarda la licuada de los ingredientes cuestan \$0,05689.	\$ 0,23120
					Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 14 segundos realizando el aderezo.	\$ 0,0018
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	El recipiente se utiliza para almacenar el aderezo.	\$ 0,5825

(**)

(**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)	\$ 964	2	\$ 543	Seleccionar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 20 segundos identificando las verduras que necesita y la cantidad.	\$ 1
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae las verduras hasta el mesón de la cocina, en esta tarea se demora 60 segundos.	\$ 4
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las verduras se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Batavia	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 43 gramos de batavia que cuestan \$106.	\$ 106
					Zanahoría	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 18 gramos de zanahoria que cuestan \$26.	\$ 26
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 22 gramos de tomate que cuestan \$45.	\$ 45
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 12 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$24.	\$ 24
				Pelar y picar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 3 segundos identifica las verduras que debe pelar, picar y a las que les debe retirar las partes malas.	\$ 0,2178
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 33 segundos pelando la zanahoria y rallandola 66 segundos; pelando la cebolla de huevo 27 segundos y picandola 88 segundos; retirando la corona del tomate y picandolo utilizo 84 segundos; retirando el corazón de la batavia requiere 28 segundos y picandola 119 segundos. Lavando las verduras emplea 99 segundos y botando la basura 15 segundos.	\$ 41
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	La chef usa este utensilio para pelar y picar las verduras.	\$ 0,1476 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para picar sobre ella.	\$ 2 (**)
					Rallador	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para rallar la zanahoria.	\$ 2 (**)
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Mezclar las verduras	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef adiciona las verduras picadas en el recipiente plástico y las mezcla, tarea que requiere 58 segundos.	\$ 4
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	Recipiente utilizado para mezclar las verduras por las que esta compuesta la ensalada.	\$ 0,5825 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(H)		1		Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 90 segundos para identificar los ingredientes y la cantidad que necesita.	\$ 11
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva los ingredientes hasta el mesón de la cocina; realizando esta tarea requiere de 180 segundos.	\$ 23
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Es un refrigerador que se utiliza para almacenar los insumos necesarios para la salsa, permanece funcionando los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 73
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Crema de leche	#Gramos utilizados * Valor gramo	La salsa de champiñones requiere de 93 gramos de crema de leche y cuestan \$963.	\$ 963
					Leche líquida	#Mililitros utilizados* Valor mililitro	La salsa de champiñones requiere de 32 mililitros de leche y cuestan \$53.	\$ 53
					Vino blanco	#Mililitros utilizados* Valor mililitro	La salsa de champiñones requiere de 11 mililitros de vino blanco y cuestan \$45.	\$ 45
					Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad	La salsa de champiñones requiere de 0,37 gramos de maggi y cuestan \$107.	\$ 107
					Maizena	#Gramos utilizados * Valor gramo	La salsa de champiñones requiere de 4,7 gramos de maizena y cuestan \$91.	\$ 91
					Mantequilla	#Gramos utilizados * Valor gramo	La salsa de champiñones requiere de 5,6 gramos de mantequilla y cuestan \$65.	\$ 65
					Champiñones	#Gramos utilizados * Valor gramo	La salsa de champiñones requiere de 140 gramos de champiñones y cuestan \$2.462.	\$ 2.462
				Sellar los champiñones con mantequilla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 3 segundos para identificar el punto de cocción de los champiñones.	\$ 0,3832
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 198 segundos revolviendo los champiñones.	\$ 25
					Olla	#Veces utilizada * Valor de uso	La olla se utiliza para sellar con mantequilla los champiñones.	\$ 18 (**)
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 198 segundos para sellar los champiñones.	\$ 0,1785
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 1
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Sellar los champiñones demora 198 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,0219
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	La cuchara se utiliza para revolver los champiñones.	\$ 2 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(H)		1	\$ 4.214	Adicionar los ingredientes en un recipiente	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Adicionando los ingredientes la chef utiliza 20 segundos.	\$ 3
					Olla	#Veces utilizada * Valor de uso	La olla se utiliza para preparar la salsa de champiñones.	\$ 3 (**)
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 518 segundos preparar la salsa, de los cuales 120 segundos se emplean para adicionar ingredientes y en 398 segundos hierve la mezcla .	\$ 0,4669
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Adicionando los ingredientes y dejando hervir la mezcla se utilizan 518 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,0572
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 1
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	La cuchara se utiliza para revolver la salsa.	\$ 0,2911 (**)
				En otro recipiente disolver maizena en leche	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef para realizar esta tarea requiere de 30 segundos.	\$ 4
					Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso	Recipiente utilizado para mezclar los dos ingredientes.	\$ 1 (**)
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	La cuchara se utiliza para revolver la mezcla.	\$ 0,0544 (**)
				Juntar las dos mezclas	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	En 5 segundos la chef junta las dos mezclas.	\$ 0,6386
				Dejar hervir la mezcla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 5 segundos identifica el punto de cocción adecuado para la salsa.	\$ 1
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef revuelve la mezcla durante 120 segundos.	\$ 15

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(H)		2	\$ 2.596	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 720 segundos para calentar el aceite y 180 segundos para freír las papas.	\$ 615
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír las papas a la francesa.	\$ 69 (**)
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite demora 720 segundos y 180 segundos fritando las papas, teniendo en cuenta esto el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,5321
				Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef saca las papas del congelador y las lleva hasta el mesón, en esta tarea emplea 32 segundos.	\$ 22
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	Las papas se almacenan alrededor de 7 días en el congelador y las 24 horas del día.	\$ 149 (*****)
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 138 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$360.	\$ 360
					Papas a la francesa	#Gramos utilizados * Valor gramo	La porción de papas a la francesa pesa 200 gramos.	\$ 1.160
				Freír las papas	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca a la paila 2 veces para revisar el punto de cocción y en cada ida emplea 4 segundos.	\$ 5
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 6 segundos para adicionar las papas al sartén, también se desplaza 2 veces a revolver las papas y en esta tarea emplea 10 segundos por desplazamiento. Además, sacando las papas y esperando a que escurran utiliza 12 segundos.	\$ 26
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para freír una porción de papas que contiene aproximadamente 200 gramos se requiere 29,067 mililitros de aceite que cuestan \$116.	\$ 116
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Utensilio necesario para revolver las papas cuando se están fritando.	\$ 3 (**)
					Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso	Después de freír las papas se ponen a escurrir mientras se sirve el plato.	\$ 1 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(H)		3		Sacar la trucha del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef saca el pescado del congelador y lo lleva hasta el mesón, en esta tarea emplea 48 segundos.	\$ 33
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	Un pescado se almacena alrededor de 7 días en el congelador y las 24 horas del día.	\$ 259 (*****)
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El pescado pesa aproximadamente 435 gramos.	\$ 360
					Trucha	#Gramos utilizados * Valor gramo	La chef requiere de 90 segundos para prender la estufa y poner la paila con el aceite.	\$ 6.960
				Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La estufa se utiliza 360 segundos para calentar el aceite.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La paila se utiliza para freír la trucha.	\$ 246 (**)
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 0,0123 (**)
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	Calentar el aceite requiere 360 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite requiere 360 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,2128
				Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 4 segundos para identificar la cantidad de sal que debe agregar al pescado.	\$ 3
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 26 segundos para lavar el pescado y 46 segundos adicionando la sal.	\$ 49
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	La chef sazona el pescado con 2 gramos de sal.	\$ 2
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(H)	\$ 15.942	3	\$ 9.132	Freír el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca a la paila 2 veces para revisar el punto de cocción y en cada ida emplea 5 segundos.	\$ 7
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	En esta tarea la chef requiere 62 segundos distribuidos así: adicionando el pescado en el aceite caliente 6 segundos, revuelve 3 veces y en cada ida se demora 12 segundos, por último, escurre el pescado en la paila y emplea 20 segundos.	\$ 42
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Utensilio necesario para revolver el pescado cuando se está fritando.	\$ 3 (**)
					Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso	Después, de fritar el pescado se ponen a escurrir mientras se sirve el plato.	\$ 1 (**)
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Fritando la trucha se emplean 533 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,3151
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para fritar una trucha que pesa aproximadamente \$435 gramos se requiere 218 mililitros de aceite que cuestan \$871.	\$ 871
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 533 segundos para freír la trucha.	\$ 3
				Servir el plato	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 180 segundos escogiendo la loza y sirviendo el plato.	\$ 123
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere de 8 segundos para elegir la cantidad de ensalada que debe agregar al plato.	\$ 5
					Plato pando grande	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir la trucha en champiñones.	\$ 21 (**)
					Plato pando mediano	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir la porción de arroz que pesa 115 gramos y la ensalada que pesa 85 gramos.	\$ 17 (**)
					Plato pando pequeño	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza como base para la posilleta y para servir los 200 gramos de papas a la francesa.	\$ 19 (**)
					Posilleta	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir el sancocho de pescado y la porción de este pesa 275 gramos.	\$ 24 (**)
					Porcionadora	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir la porción de arroz.	\$ 0,5081 (**)
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para servir el sancocho de pescado.	\$ 3 (**)
					Cuchara mediana	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para servir la ensalada y adicionar la salsa de champiñones a la trucha.	\$ 11 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(K) (*)	\$ 5.091	2	\$ 51	Recepción de documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable requiere 1.800 segundos recibindo los documentos que soportan las hechos económicos del restaurante, tarea que realizada cada semana.	\$ 13
				Registro en el libro auxiliar	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 3.600 segundos registrando en el libro, labor que realiza cada semana.	\$ 25
					Libro auxiliar	#Libros utilizados * Valor libro	En donde se registran todas las operaciones económicas que realiza el restaurante; para esta tarea se utiliza 1 libro.	\$ 4
				Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 1.200 segundos realizando esta tarea.	\$ 8
					Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta	Es donde se almacena toda la información relacionada con el restaurante, para esta labor se utiliza 1 carpeta.	\$ 0,2115
		3	\$ 4.069	Pagar	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario destina 1.800 segundos para ir a cancelar el arrendamiento. En ir a donde la	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos	propietaria del lote y regresar al restaurante requiere 600 segundos y recorre una distacia de 1,5	\$ 2
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto	kilómetros, el tiempo restante lo utiliza para hablar	\$ 0,0280
					Arrendamiento	Valor arrendamiento/ Actividades económicas desarrolladas en Lagos Bellavista	Es el valor que se paga por el desarrollo de las actividades económicas en Lagos Bellavista, de esta manera, la parte correspondiente al restaurante tiene un valor de \$800.000, los cuales se asignan a 197 platos que se venden en promedio por mes.	\$ 4.061
		TOTAL PROCESOS	\$ 24.549,9	TOTAL ACTIVIDADES	\$ 24.549,9	TOTAL TAREAS		

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

El plato de trucha en champiñones está compuesto de una trucha que pesa 435 (grs) gramos, salsa de champiñones, papas a la francesa, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado. El restaurante lo vende a un precio de \$18.000 y comparado con el costo que se obtuvo mediante la ejemplificación de \$24.550, se evidencia que está obteniendo una pérdida de \$6.550 por plato vendido.

RESUMEN COSTO TRUCHA EN CHAMPIÑONES		
PROCESO		COSTO
Compra de materia prima		\$ 139,72
Subtotal		\$ 139,72
Producto	Trucha	\$ 9.131,92
	Papas a la francesa	\$ 2.595,55
	Salsa de champiñones	\$ 4.214,30
	Arroz	\$ 205,08
	Ensalada	\$ 963,56
	Sancocho de pescado	\$ 747,51
	Comercialización	\$ 1.247,36
	Financiero	\$ 214,29
Subtotal		\$ 19.319,57
Administración		\$ 5.090,62
Subtotal		\$ 5.090,62
COSTO DEL PRODUCTO		\$ 24.549,9

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Tabla 14. Ejemplificación trucha al ajillo.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(A) (*)	\$ 139,72	1	\$ 139,72	Selección del proveedor	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario emplea 240 segundos en revisar las promociones que tienen los proveedores	\$ 3,3841
				Compra de materia prima	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Esta tarea la realiza el gerente - propietario destinando 3.600 segundos cada 8 días para acercarse a sus proveedores y elegir los productos y las cantidades que requiere.	\$ 51
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario debe cargar los productos que elige, para posteriormente registrarlos en la caja y pagar, para esta labor se utiliza 3.600 segundos cada 8 días.	\$ 51
					Costo de materia prima adquirida	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	El costo de esta tarea no se tiene en cuenta para este proceso, pues el costo de la materia prima se ve reflejado en cada uno de los platos a costear.	\$ -
				Transporte de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario lleva en su vehículo hasta el restaurante el mercado que compra y requiere aproximadamente 420 segundos.	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos	El vehículo en el que transporta el mercado recorre 3 kilómetros en el trayecto que realiza.	\$ 5
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto	En esta tarea el gerente - propietario emplea 900 segundos en el desplazamiento que debe hacer hasta el restaurante.	\$ 0,1679
				Recepción de la materia prima	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef después de haber supervisado lo que llegó en el mercado, requiere 1.200 segundos para guardar los insumos en el lugar adecuado.	\$ 17
					Supervisión	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef compara el requerimiento hecho con lo que llegó en el mercado, cumpliendo esta labor emplea 480 segundos.	\$ 7

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		1	\$ 189	Bienvenida y entrega de la carta	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero da respuesta a las dudas que tienen los clientes acerca de los productos que se ofrecen, empleando 120 segundos aproximadamente en responder.	\$ 74
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige al cliente para dar la bienvenida por medio de un protocolo que ha sido establecido por la empresa y entrega la carta de menú, tarea que desempeña en un tiempo de 90 segundos.	\$ 56
					Carta	#Cartas utilizadas * Valor carta	Se utiliza una carta para cada uno de los clientes que visita el restaurante y esta tiene un costo de \$30.	\$ 30
					Mesa	#Veces utilizada * Valor de uso	Esta mesa se utiliza para que los clientes puedan degustar los productos que ordenan.	\$ 20 (**)
					Silla	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una silla que se utiliza para que los clientes puedan descansar al momento de degustar los productos.	\$ 10 (**)
		2		Poner salero y servilletero en la mesa.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea, el mesero debe llevar a la mesa donde están ubicados los clientes estos utensilios; cumpliendo esta labor requiere de 60 segundos.	\$ 37
					Servilletero	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio adecuado para poner las servilletas que los clientes utilizan.	\$ 27 (**)
					Servilletas	#Servilletas utilizadas * Valor servilleta	Es un papel que se pone en la mesa para que los clientes se puedan limpiar; un cliente aproximadamente usa 4 servilletas.	\$ 32
					Salero	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es un recipiente plástico que contiene sal y se pone en la mesa para que el cliente adicione este ingrediente a su gusto. Un cliente aproximadamente utiliza 2 gramos.	\$ 28
				Anotar el pedido en la comanda	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero debe desplazarse a la mesa para tomar la orden que requiere el cliente y en esta tarea se utiliza 20 segundos.	\$ 12
					Comanda	#Hojas utilizadas * Valor hoja	Es la herramienta utilizada por el mesero para tomar la orden de los clientes. La hoja utilizada para tomar la orden cuesta \$100.	\$ 100

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)		2		Verificar en la cocina la disponibilidad del pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero se dirige a la cocina para verificar que el producto ordenado por el cliente se encuentre disponible, para esta labor se requiere de 25 segundos.	\$ 15
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina verifica que los productos que se ordenaron se encuentren disponibles para realizar su preparación, en esta tarea se emplean 8 segundos.	\$ 5
				Entrega del pedido en la cocina	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Para esta tarea el mesero se dirige a la cocina y entrega la comanda en la cual se encuentra el pedido realizado por el cliente, utilizando 20 segundos.	\$ 12
					Capacidad intelectual chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina recibe el pedido y lo ubica en el orden de llegada, y se encarga de realizar el pedido en un tiempo de 30 segundos.	\$ 21
				Llevar cubiertos a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	En esta labor el mesero utiliza un portacubiertos para empacar los cubiertos, posteriormente, los lleva a la mesa. En esta tarea se requiere 60 segundos.	\$ 37
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Tenedor	#Veces utilizado * Valor de uso	Es un cubierto elaborado en aluminio y una baja cantidad de acero inoxidable. Es utilizado por el cliente para poder ingerir los alimentos.	\$ 8 (**)
					Portacubiertos	#Portacubiertos utilizados * Valor portacubiertos	Es un empaque de papel que se utiliza para mejorar la presentación de los cubiertos en la mesa, para cada producto se utiliza un portacubierta que tiene un valor de \$35.	\$ 35
				Llevar el líquido a la mesa	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero lleva a la mesa el líquido solicitado por el cliente para acompañar el producto, desempeñando esta tarea utiliza 50 segundos.	\$ 31

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(B)	\$ 1.247	2	\$ 1.058	Entregar el pedido	Esfuerzo físico mesero	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero traslada de la cocina a la mesa el pedido realizado por el cliente y en esta tarea requiere 90 segundos.	\$ 56
					Esfuerzo físico chef o ayudante de cocina	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina entrega el pedido ordenado por medio de la comanda, para que este sea trasladado a la mesa del cliente; en esta labor se utilizan 40 segundos.	\$ 27
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta utilizada por el mesero para trasladar de la cocina a la mesa el pedido de los clientes.	\$ 8 (**)
				Retirar la loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de que los clientes han comido, el mesero se dirige a la mesa con la bandeja para llevar la loza a la cocina; cumpliendo esta tarea se utilizan 120 segundos.	\$ 74
					Bandeja	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es la herramienta que utiliza el mesero para trasladar los platos desde la mesa hasta la cocina.	\$ 8 (**)
				Limpiar la mesa y recoger el servilletero - salero.	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El mesero limpia la mesa que fue utilizada por los cliente y retira el salero y el servilletero, en esta labor se requieren 120 segundos.	\$ 74
					Trapo limpión	#Minutos utilizados * Valor de uso	Es una tela que se usa para limpiar la mesa donde los clientes disfrutaron del producto.	\$ 233
					Citronela	#Mililitros utilizados * Valor mililitro	Es un líquido que aromatiza y ayuda a eliminar las impurezas que tiene la mesa. Se utiliza aproximadamente 2 mililitros para limpiar una mesa.	\$ 6
				Lavar loza	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef o ayudante de cocina lava la loza que ha sido utilizada por los clientes, la pone a escurrir y posteriormente la almacena en el lugar adecuado, en esta labor se requieren 180 segundos.	\$ 123
					Jabón	#Gramos utilizados * Valor gramo	Es una pasta que se mezcla con el agua para eliminar las impurezas de los platos, de esta pasta se necesita 3 gramos para lavar la loza utilizada por los clientes.	\$ 24
					Sabra	#Veces utilizada * Valor de uso	Es una esponja que se utiliza para facilitar la limpieza de los platos.	\$ 5
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Escudridor de loza	#Veces utilizada * Valor de uso	Es un implemento utilizado para poner la loza que se ha lavado, con el fin de que se vaya secando la loza.	\$ 2 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se encarga de seleccionar los ingredientes y la cantidad de cada uno, para esta tarea se emplean 180 segundos.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de seleccionar los ingredientes, la chef utiliza 300 segundos trasladando los ingredientes hasta el mesón de la cocina.	\$ 4
					Nevera	#Horas utilizadas * Valor nevera	Es un refrigerador que se utiliza para guardar algunas verduras y otros insumos necesarios para la producción, permanece funcionando los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 8
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Papa criolla	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 6 gramos de papa criolla que cuestan \$13.	\$ 13
					Papa pastusa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 25 gramos de papa pastusa que cuestan \$18.	\$ 18
					Plátano	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,15 plátanos que cuestan \$20.	\$ 20
					Yuca	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 11 gramos de yuca que cuestan \$23.	\$ 23
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,98 gramos de sal que cuestan \$0,98.	\$ 0,9780
					Color	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,25 gramos de color que cuestan \$4.	\$ 4
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 5,5 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$11.	\$ 11

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)		1		Selección de los ingredientes	Pimentón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,020 pimentones que cuestan \$7.	\$ 7
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 3,7 gramos de tomate que cuestan \$7,4.	\$ 7
					Cilantro	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1,3 gramos de cilantro que cuestan \$3.	\$ 3
					Cimarrón	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 2,4 gramos de cimarrón que cuestan \$5.	\$ 5
					Cachama	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 21 gramos de cachama que cuestan \$233.	\$ 233
					Arracacha	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,24 gramos de arracacha que cuestan \$0,4.	\$ 0,3912
					Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad	En esta tarea se requiere 0,12 unidades de maggi que cuestan \$34.	\$ 34
				Lavar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 540 segundos lavando los ingredientes que lo requieran.	\$ 7
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Pelar y picar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 120 segundos identifica cuáles son los ingredientes que necesita pelar, los que necesita picar y a los que les debe eliminar las partes malas.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef procede a pelar, picar y eliminar las partes malas de los ingredientes. Tarea que requiere 5.400 segundos.	\$ 72
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Es el utensilio de cocina que se necesita para pelar y picar las verduras.	\$ 0,0272 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza como base para picar las verduras.	\$ 0,3175 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(C)	\$ 748	1	\$ 748	Poner la olla en el fogón	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef debe calcular la cantidad de agua requerida para preparar el sancocho necesario para todo un día de producción, tarea que emplea 240 segundos.	\$ 3
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 1
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 2 horas, 6 minutos y 57 segundos, para preparar el sancocho.	\$ 0,7185
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 0,1293
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del sancocho se demora 7.617 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,0881
					Olla	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 51 porciones de sancocho aproximadamente.	\$ 4 (**)
				Licuar el guiso	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 120 segundos esperando que se licúen los ingredientes que hacen parte del guiso.	\$ 2
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los dos minutos que tarda la licuada de los ingredientes del guiso cuestan \$0,3648.	\$ 0,3648
					Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 120 segundos para prepara el guiso.	\$ 0,0028 (**)
				Adicionar ingredientes en la olla	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 10 veces a la olla y verifica si es el tiempo adecuado para agregar otro ingrediente, en esta tarea se demora 10 segundos por cada vez, además, revisa en 5 ocasiones el avance del sancocho.	\$ 2
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef agrega al sancocho en 10 ocasiones ingredientes, en lo cual se demora 15 segundos por cada uno, también requiere destinar 45 segundos para mirar el avance del sancocho.	\$ 3
				Despulsar las cachamas	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 952 segundos separando la carne de las espinas; apenas se termina de despulsar, nuevamente se agrega a la olla.	\$ 13
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para poner la carne del pescado.	\$ 0,3175 (**)
				Dejar hervir el sancocho	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	Después de haber adicionado todos los ingredientes, la chef revisa el sancocho 2 veces y en cada una se emplea 5 segundos.	\$ 0,1337

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(D)	\$ 205	1	\$ 205	Selección de los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 60 segundos pensando las cantidades que requiere para preparar el arroz.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae los ingredientes hasta el mesón de la cocina, tardándose 120 segundos.	\$ 9
					Arroz	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 54 gramos de arroz que cuestan \$157.	\$ 157
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	En esta tarea se requiere 3 mililitros de aceite que cuestan \$12.	\$ 12
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 1 gramo de sal que cuestan \$0,96.	\$ 0,9628
				Lavar el arroz	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lava 2 veces el arroz y utiliza 56 segundos.	\$ 4
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
					Olla arrocera	#Veces utilizada * Valor de uso	En la olla se preparan 9 porciones de arroz aproximadamente.	\$ 1
				Adicionar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 84 segundos adicionando el agua, el aceite y la sal a la olla.	\$ 6
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Poner la olla en el fogón	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 7
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 1.922 segundos para preparar el arroz.	\$ 1
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 1
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	La preparación del arroz requiere 1.922 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,1215
				Dejar que el arroz ablande	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca 2 veces a revolver el arroz y en cada ida utiliza 12 segundos.	\$ 2
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 4 segundos en dos ocasiones para revisar la cocción del arroz.	\$ 0,5848

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)		1	\$ 421	Seleccionar los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 60 segundos identificando los ingredientes que necesita y su respectiva cantidad.	\$ 4
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva todos los ingredientes necesarios hasta el mesón de la cocina, en esta tarea requiere 180 segundos.	\$ 13
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las salsas se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Mayonesa	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 48 gramos de mayonesa que cuestan \$48.	\$ 48
					Mostaza	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10 gramos de mostaza que cuestan \$48.	\$ 48
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,2 gramos de sal que cuestan \$0,21.	\$ 0,2125
					Azúcar	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 0,74 gramos de azúcar que cuestan \$1,47.	\$ 1
					Limón mandarino	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 10,6 gramos de limón mandarino que cuestan \$9.	\$ 9
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 109 segundos para adicionar los ingredientes, 14 segundos licuando y 6 segundos pasando el aderezo al recipiente plástico.	\$ 9
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los 14 segundos que tarda la licuada de los ingredientes cuestan \$0,05689.	\$ 0,23120
					Licuada	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 14 segundos realizando el aderezo.	\$ 0,0018 (**)
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	El recipiente se utiliza para almacenar el aderezo.	\$ 0,5825 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(E)	\$ 964	2	\$ 543	Seleccionar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 20 segundos identificando las verduras que necesita y la cantidad.	\$ 1
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef trae las verduras hasta el mesón de la cocina, en esta tarea se demora 60 segundos.	\$ 4
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Las verduras se almacenan en la nevera los 7 días de la semana y las 24 horas del día.	\$ 41
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Batavia	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 43 gramos de batavia que cuestan \$106.	\$ 106
					Zanahoría	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 18 gramos de zanahoria que cuestan \$26.	\$ 26
					Tomate	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 22 gramos de tomate que cuestan \$45.	\$ 45
					Cebolla de huevo	#Gramos utilizados * Valor gramo	En esta tarea se requiere 12 gramos de cebolla de huevo que cuestan \$24.	\$ 24
				Pelar y picar las verduras	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef en 3 segundos identifica las verduras que debe pelar, picar y a las que les debe retirar las partes malas.	\$ 0,2178
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 33 segundos pelando la zanahoria y rallandola 66 segundos; pelando la cebolla de huevo 27 segundos y picandola 88 segundos; retirando la corona del tomate y picandolo utilizo 84 segundos; retirando el corazón de la batavia requiere 28 segundos y picandola 119 segundos. Lavando las verduras emplea 99 segundos y botando la basura 15 segundos.	\$ 41
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	La chef usa este utensilio para pelar y picar las verduras.	\$ 0,1476 (**)
					Tabla para picar	#Veces utilizada * Valor de uso	Utensilio de cocina plástico que se utiliza para picar sobre ella.	\$ 2 (**)
					Rallador	#Veces utilizado * Valor de uso	Se utiliza para rallar la zanahoria.	\$ 2 (**)
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Mezclar las verduras	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef adiciona las verduras picadas en el recipiente plástico y las mezcla, tarea que requiere 58 segundos.	\$ 4
					Recipiente plástico	#Veces utilizada * Valor de uso	Recipiente utilizado para mezclar las verduras por las que esta compuesta la ensalada.	\$ 0,5825 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(I)		1	\$ 277,68	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 4 segundos para identificar los ingredientes y la cantidad que necesita.	\$ 0,0736
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva los ingredientes hasta el mesón de la cocina; realizando esta tarea requiere de 20 segundos.	\$ 0,3678
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	La pasta de ajo se almacena en la nevera aproximadamente 3 y 1/2 días.	\$ 5
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Ajo	#Gramos utilizados * Valor gramo	La cantidad de ajo que se requiere para una porción de pasta de ajo es 3,6 gramos y cuesta \$54.	\$ 1
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Se requiere 4,84 mililitros de aceite para la pasta de ajo de una trucha al ajillo y cuesta \$19.	\$ 1
				Pelar el ajo	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 1.200 segundos pelando las 4 cabezas de ajo.	\$ 22
					Cuchillo	#Veces utilizado * Valor de uso	Este utensilio lo utiliza la chef para pelar las cabezas de ajo.	\$ 0,0374
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -
				Licuar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 10 segundos adicionando los ingredientes y 76 segundos estando pendiente de la licuadora .	\$ 2
					Licuadora	#Minutos utilizados * Valor licuadora	La licuadora se utiliza 76 segundos.	\$ 0,0013 (**)
					Energía	#Segundos utilizados * Valor kilovatio segundo	Los 76 segundos que se requieren para licuar los ingredientes para la pasta de ajo cuestan \$1,1550 por cada porción.	\$ 1,1550
					Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso	El recipiente se utiliza para almacenar la pasta de ajo.	\$ 0,1476 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(I)		2	\$ 1.790	Elegir los ingredientes	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 40 segundos para determinar las cantidades que debe agregar de cada ingrediente.	\$ 5
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef lleva los ingredientes hasta el mesón de la cocina; realizando esta tarea requiere de 90 segundos.	\$ 10
					Nevera	#Minutos utilizados * Valor nevera	Los insumos se almacenan en la nevera aproximadamente 7 días y las 24 horas del día.	\$ 66
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 94 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$245.	\$ 245
					Crema de leche	#Gramos utilizados * Valor gramo	La salsa de ajo requiere de 92 gramos de crema de leche y cuestan \$942.	\$ 942
					Maizena	#Gramos utilizados * Valor gramo	La salsa de ajo requiere de 15 gramos de maizena y cuestan \$286.	\$ 286
					Maggi	#Unidades utilizadas * Valor unidad	La salsa de ajo requiere de 0,55 unidades de maggi y cuestan \$158.	\$ 158
				Mezclar los ingredientes	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 240 segundos adicionando los ingredientes y revolviendo la mezcla.	\$ 28
					Recipiente plástico	#Veces utilizado * Valor de uso	El recipiente se utiliza para almacenar la salsa de ajo.	\$ 1 (**)
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para revolver los ingredientes de la salsa de ajo.	\$ 1 (**)
				Dejar hervir la mezcla	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón y 150 segundos revolviendo la salsa.	\$ 28
					Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere de 5 segundos para determinar que la salsa se encuentra en el punto de cocción adecuado.	\$ 1
					Cuchara	#Veces utilizada * Valor de uso	Se utiliza para revolver la salsa de ajo mientras se está cocinando.	\$ 1 (**)
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Cocinando la salsa de ajo se emplean 150 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,0151
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír la trucha.	\$ 16,1415 (**)
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 150 segundos para cocinar la salsa de ajo.	\$ 0,1233
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 1

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(I)		3	\$ 2.596	Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef utiliza 90 segundos prendiendo la estufa y poniendo la olla en el fogón.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 720 segundos para calentar el aceite y 180 segundos para freír las papas.	\$ 615
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír las papas a la francesa.	\$ 69 (**)
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite demora 720 segundos y 180 segundos fritando las papas, teniendo en cuenta esto el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,5321
				Sacar las papas del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef saca las papas del congelador y las lleva hasta el mesón, en esta tarea emplea 32 segundos.	\$ 22
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	Las papas se almacenan alrededor de 7 días en el congelador y las 24 horas del día.	\$ 149 (*****)
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 138 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$360.	\$ 360
					Papas a la francesa	#Gramos utilizados * Valor gramo	La porción de papas a la francesa pesa 200 gramos.	\$ 1.160
				Freír las papas	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef se acerca a la paila 2 veces para revisar el punto de cocción y en cada ida emplea 4 segundos.	\$ 5
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 6 segundos para adicionar las papas al sartén, también se desplaza 2 veces a revolver las papas y en esta tarea emplea 10 segundos por desplazamiento. Además, sacando las papas y esperando a que escurran utiliza 12 segundos.	\$ 26
					Aceite	#Mililitros * Valor mililitro	Para freír una porción de papas que pesa aproximadamente 200 gramos se requiere 29,067 mililitros de aceite que cuestan \$116.	\$ 116
					Cucharón	#Veces utilizado * Valor de uso	Utensilio necesario para revolver las papas cuando se están fritando.	\$ 3 (**)
					Paila escurridora	#Veces utilizada * Valor de uso	Después de freír las papas se ponen a escurrir mientras se sirve el plato.	\$ 1 (**)

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(I)		4		Sacar la trucha del congelador	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef saca el pescado del congelador y lo lleva hasta el mesón, en esta tarea emplea 48 segundos.	\$ 33
					Congelador	#Minutos utilizados * Valor congelador	Un pescado se almacena alrededor de 7 días en el congelador y las 24 horas del día.	\$ 259 (*****)
					Energía	(Consumo kilovatio/mes * Valor kilovatio) / #Platos vendidos promedio mes	El consumo de energía de los 7 días de la semana y de cada día 24 horas, corresponde a 138 kilovatios; teniendo en cuenta los 197 platos que son el promedio de platos vendidos por mes da un valor de \$360.	\$ 360
					Trucha	#Gramos utilizados * Valor gramo	El pescado pesa aproximadamente 435 gramos.	\$ 6,960
				Calentar el aceite	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere de 90 segundos para prender la estufa y poner la paila con el aceite.	\$ 62
					Estufa	#Segundos utilizados * Valor estufa	La estufa se utiliza 360 segundos para calentar el aceite.	\$ 246
					Paila	#Veces utilizada * Valor de uso	La paila se utiliza para freír la trucha.	\$ 0,0123 (**)
					Candela	#Veces utilizada * Valor de uso	La chef utiliza una vez la candela para prender la estufa.	\$ 7
					Gas propano	#Segundos utilizados * Valor Lb/Seg	Calentar el aceite requiere 360 segundos y el valor de Lb/seg. es \$0,0006.	\$ 0,2128
				Sazonar el pescado	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef emplea 4 segundos para identificar la cantidad de sal que debe agregar al pescado.	\$ 3
					Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La chef requiere 26 segundos para lavar el pescado y 46 segundos adicionando la sal.	\$ 49
					Sal	#Gramos utilizados * Valor gramo	La chef sazona el pescado con 2 gramos de sal.	\$ 2
					Agua	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	En el restaurante campestre Lagos Bellavista no se paga por el servicio de agua potable, por esta razón, no se involucra en el costo del producto.	\$ -

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

PROCESO	COSTO PROCESO	ACTIVIDAD	COSTO ACTIVIDAD	TAREAS	INDUCTOR	BASES DE COSTEO	OBSERVACIÓN	COSTO TAREAS
(K) (*)	\$ 5.091	2	\$ 51	Recepción de documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable requiere 1.800 segundos recibiendo los documentos que soportan los hechos económicos del restaurante, tarea que realiza cada semana.	\$ 13
				Registro en el libro auxiliar	Capacidad intelectual	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 3.600 segundos registrando en el libro, labor que realiza cada semana.	\$ 25
					Libro auxiliar	#Libros utilizados * Valor libro	En donde se registran todas las operaciones económicas que realiza el restaurante; para esta tarea se utiliza 1 libro.	\$ 4
				Archivar documentos	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	La auxiliar contable utiliza 1.200 segundos realizando esta tarea.	\$ 8
					Archivador	#Carpetas utilizadas * Valor carpeta	Es donde se almacena toda la información relacionada con el restaurante, para esta labor se utiliza 1 carpeta.	\$ 0,2115
		3	\$ 4.069	Pagar	Esfuerzo físico	(Valor sueldo mensual/ #Segundos trabajados) * #Segundos destinados	El gerente - propietario destina 1.800 segundos para ir a cancelar el arrendamiento. En ir a donde la	\$ 6
					Combustible de moto	(Precio galón/ Kilómetros recorridos por galón)* Kilómetros recorridos	propietaria del lote y regresar al restaurante requiere 600 segundos y recorre una distancia de 1,5	\$ 2
					Utilización de moto	#Minutos utilizados * Valor moto	kilómetros, el tiempo restante lo utiliza para hablar	\$ 0,0280 (**)
					Arrendamiento	Valor arrendamiento/ Actividades económicas desarrolladas en Lagos Bellavista	Es el valor que se paga por el desarrollo de las actividades económicas en Lagos Bellavista, de esta manera, la parte correspondiente al restaurante tiene un valor de \$800.000, los cuales se asignan a 197 platos que se venden en promedio por mes.	\$ 4.061
TOTAL PROCESOS	\$ 22.403,4	TOTAL ACTIVIDADES	\$ 22.403,4	TOTAL TAREAS				\$ 22.403,4

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

El plato de trucha al ajillo está compuesto de una trucha que pesa 435 (grs) gramos, salsa de ajo, papas a la francesa, ensalada de la casa (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla de huevo, sal y limón), arroz blanco y caldo de pescado. El restaurante lo vende a un precio de \$18.000 y comparado con el costo que se obtuvo mediante la ejemplificación de \$22.403, se evidencia que está obteniendo una pérdida de \$4.403 por plato vendido.

RESUMEN COSTO TRUCHA AL AJILLO		
PROCESO		COSTO
Compra de materia prima		\$ 139,72
Subtotal		\$ 139,72
Producto	Trucha	\$ 9.131,92
	Papas a la francesa	\$ 2.595,55
	Salsa de ajo	\$ 2.067,81
	Arroz	\$ 205,08
	Ensalada	\$ 963,56
	Sancocho de pescado	\$ 747,51
	Comercialización	\$ 1.247,36
	Financiero	\$ 214,29
Subtotal		\$ 17.173,08
Administración		\$ 5.090,62
Subtotal		\$ 5.090,62
COSTO DEL PRODUCTO		\$ 22.403,4

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por el gerente – propietario y la chef, 2017.

Notas aclaratorias

(*) En este caso se calcula el promedio de platos vendidos en un mes, tomando como referencia las ventas de Enero a Agosto del año 2017, donde las ventas totales de estos meses fueron de 1579 platos y el promedio por mes es de 197 platos vendidos.

(**) Este activo en la actualidad ya se encuentra depreciado, sin embargo, se le sigue dando un valor por su uso porque sigue siendo utilizado en el desarrollo de las actividades del restaurante.

(***) En promedio se compran 100 patacones quincenales y en total 200 mensuales.

(****) En promedio se compran 35 tilapias semanales y un total de 140 mensuales.

(*****) La certificación en el tema de manipulación de alimentos no se paga, debido a que instituciones como el SENA lo brindan de manera gratuita por medio de capacitaciones.

(*****) En promedio se compran 9 paquetes de papas a la francesa mensuales.

(*****) En promedio se compran 20 porciones de carne de cerdo para chuletas semanales y en total 80 porciones mensuales.

(*****) En promedio se compran 15 truchas semanales y un total de 60 mensuales.

Capítulo VII

8. Conclusiones

El Modelo de Costos Basado en Actividades se pudo aplicar al restaurante campestre Lagos Bellavista, debido a que este modelo tiene mayor aplicabilidad en las empresas prestadoras de servicios y los cuatro elementos que lo integran (actividades, inductores de costes, objetivos de costes y centros de costes) se lograron identificar de manera detallada en todos los procesos que realiza la empresa.

En cuanto a, la clasificación de los costos en las áreas de producción y comercialización se estableció que en la empresa Lagos Bellavista los productos que presentan mayor rotación son: la tilapia frita, la chuleta de cerdo, la trucha en champiñones y la trucha al ajillo; siendo estos los productos seleccionados para realizar la aplicación del Modelo de Costos abc. De igual manera, la información suministrada por el gerente – propietario y la chef acerca de los procesos, las actividades y las tareas que se desarrollan en el restaurante, fueron el insumo para realizar el diagrama de flujo como herramienta que permitió segregar las actividades y las tareas en cada uno de los procesos y mostrar de manera secuencial la prestación del servicio de restaurante en la empresa Lagos Bellavista. Asimismo, la información descrita en la definición de los procesos, las actividades y las tareas sirvieron de base para avanzar en la ejemplificación de los costos.

Para continuar con el proceso de ejemplificación del Modelo de Costos abc, fue indispensable realizar un análisis detallado a cada una de las actividades que se involucran en la prestación del servicio de restaurante, con el fin de determinar las causas que influyen en la generación de la actividad e identificar los diversos costos que esta origina, es decir, los

inductores de costos que corresponden a cada actividad. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecieron las bases de costeo para cada actividad, donde se tuvo en cuenta la cantidad de tiempo e insumos necesarios en las tareas correspondientes a la actividad; pues son estas bases de costeo, las que permiten conocer con mayor exactitud el costo de las tareas, las actividades y los procesos.

Con la ejemplificación del Modelo de Costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista, se conoció que de los cuatro productos costeados solo el plato de tilapia frita genera una utilidad de \$2.339 que representa un 13%, y los otros platos (la chuleta de cerdo, la trucha en champiñones y la trucha al ajillo) incurren en pérdidas de diferente proporción, argumentos que son fundamentados al comparar el precio de venta que tiene establecido la empresa con el costo obtenido mediante el Modelo de Costos Basado en Actividades.

Considerando los resultados obtenidos, se pudo demostrar que contar con un sistema de costos técnico permite tener la información de manera organizada y controlada, para tomar decisiones estratégicas que estén orientadas a mejorar la rentabilidad y sostenibilidad del restaurante en este mercado, puesto que, el calcular los costos de manera empírica por parte de los propietarios del restaurante puede contener falencias que ellos no visualizan, pero se ven reflejadas en no generar utilidades a los socios.

Es importante decir, que este Modelo de Costos abc podrá ser utilizado por otros restaurantes campestres que presenten características similares y deseen reemplazar el sistema de costos empírico por este Modelo, pero deben tener en cuenta que la aplicabilidad se realizó con las características específicas del restaurante campestre Lagos Bellavista, por ende, al adoptarse en otro restaurante campestre se debe aplicar de acuerdo a las características de él.

9. Recomendaciones

Considerando los resultados obtenidos en la aplicación del Modelo de Costos Basado en Actividades se recomienda a la empresa estudiar la viabilidad de implementar este modelo, debido a que el sistema de costos empírico hasta el momento no se ha adecuado a las necesidades del restaurante campestre Lagos Bellavista, como muestra de esto, son las pérdidas que tienen tres platos de los cuatro costeados.

De igual manera, realizar un seguimiento a los tres productos para buscar alternativas (cambios de proveedor, marcas de productos más económicos, disminuir las cantidades que se dan en el plato, entre otras) que contribuyan a la optimización de recursos, lo que posteriormente se verá reflejado en disminuir las pérdidas o por el contrario generar utilidad para los socios, también, ejecutar dicho seguimiento a la tilapia frita, pues así genere utilidad no es la que se espera recibir; además, al asignar los precios de venta de los productos no deben tomar como referencia los precios establecidos en otros restaurantes, porque cada empresa incurre en diversos costos y estos en diferentes proporciones.

10. Presupuesto

Tabla 15. Presupuesto Proyecto de Grado.

PRESUPUESTO PROYECTO DE GRADO							
ACTIVIDADES	RECURSOS	CANTIDAD	UNIDADES	DETALLE	VALOR UNITARIO DETALLE	VALOR TOTAL DETALLE	VALOR TOTAL POR ACTIVIDAD
Material de apoyo para consultas sobre tema propuesto	Talento Humano	1	unidades	Textos	\$90.000	\$90.000	\$3.114.500
		220	hojas	Copias	\$100	\$22.000	
	Recurso Financiero	10	unidades	Lapiceros	\$1.000	\$10.000	
		2	unidades	Cuadernos	\$5.000	\$10.000	
	Recurso Tecnológico	95	Horas	Internet	\$1.500	\$142.500	
		142	Horas	Tiempo-elaboración	\$20.000	\$2.840.000	
Observación y trabajo de campo	Talento Humano	16	pasajes	Transporte al restaurante	\$3.200	\$51.200	\$1.689.200
	Recurso Financiero	4	alimentación - otros	viáticos	\$18.000	\$72.000	
	Recurso Tecnológico	58	horas /estudiante	tiempo de elaboración	\$27.000	\$1.566.000	
Análisis y manejo de la información	Talento Humano	2	unidades	Computadores	\$1.100.000	\$2.200.000	\$9.020.000
	Recurso Financiero	70	hojas	Digitación	\$1.000	\$70.000	
	Recurso Tecnológico	30	horas	Asesorías	\$60.000	\$1.800.000	
		150	hora dos estudiantes	Tiempo de elaboración	\$33.000	\$4.950.000	
Presentación Trabajo Final	Talento Humano	90	hojas	Digitación	\$1.000	\$90.000	\$6.887.500
	Recurso Financiero	250	hojas	Impresión	\$150	\$37.500	
	Recurso Tecnológico	2	unidad - empastada	Presentación	\$80.000	\$160.000	
		200	horas	Tiempo de elaboración	\$33.000	\$6.600.000	
Otros Gastos	Talento Humano			Imprevistos	\$600.000	\$600.000	\$600.000
	Recurso Financiero					\$0	
	Recurso Tecnológico					\$0	
TOTAL PRESUPUESTO							\$21.311.200
FINANCIACIÓN CON RECURSOS PROPIOS							

Fuente: Elaboración Propia, 2017.

11. Cronograma de actividades

Tabla 16. Cronograma de Actividades Proyecto de Grado.

		CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PROYECTO DE GRADO																																									
		DURACIÓN EN SEMANAS (FECHA DE INICIO FEBRERO DE 2017)																																									
		FEBRE RO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOST O				SEPTIE MBRE				OCTUB RE				NOVIE MBRE				DICIEM BRE	
No.	ETAPAS Y ACTIVIDAD	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Revisión Bibliográfica, Metodología de la investigación																																										
2	Elección del tema para el Proyecto de Grado																																										
3	Realización de consultas sobre el tema elegido																																										
4	Recolección de Datos del tema																																										
5	Análisis y Sistematización de la información																																										
6	Elaboración de informe del Anteproyecto																																										
7	Asesoría Profesional																																										
8	Revisión del informe																																										
9	Corrección de errores																																										
10	Presentación Anteproyecto Universidad del Valle																																										
11	Objetivo específico 1: Describir los elementos del costeo abc que tienen aplicabilidad en el sector de restaurantes campestres																																										
12	Actividad 1: Revisión documental																																										
13	Objetivo específico 2: Clasificar los costos según las actividades de producción y comercialización del restaurante campestre Lagos Bellavista																																										
14	Actividad 1: Revisión de los documentos de la empresa																																										
15	Actividad 2: Entrevistas a uno de los propietarios y la jefe de cocina																																										

Fuente: Elaboración Propia, 2017.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PROYECTO DE GRADO																																													
		DURACIÓN EN SEMANAS (FECHA DE INICIO FEBRERO DE 2017)																																											
No.	ETAPAS Y ACTIVIDAD	FEBRE RO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOST O				SEPTIE MBRE				OCTUB RE				NOVIE MBRE				DICIEM BRE			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
16	Actividad 3: Observación como participantes																																												
17	Actividad 4: Revisión documental																																												
18	Actividad 5: Análisis y sistematización de la información																																												
19	Actividad 6: Establecer las actividades que intervienen en el área de producción y comercialización																																												
20	Actividad 7: Determinar a qué procesos pertenecen las actividades																																												
21	Actividad 8: Realizar un diagrama de flujo de las actividades																																												
22	Objetivo específico 3: Identificar los inductores de costos generados por el restaurante campestre Lagos Bellavista																																												
23	Actividad 1: Establecer los inductores de costos																																												
24	Objetivo específico 4: Determinar las bases de costeo para cada uno de los inductores de costos																																												
25	Actividad 1: Establecer las bases de costeo (asignación)																																												
26	Objetivo específico 5: Ejemplificar la aplicación del modelo de costos abc en el restaurante campestre Lagos Bellavista																																												
27	Actividad 1: Utilizar el modelo para establecer el costo de los cuatro productos que tienen mayor rotación en el restaurante																																												
28	Sustentación Proyecto de Grado																																												

Fuente: Elaboración Propia, 2017.

12. Bibliografía

- Alcaldía de Caicedonia-Valle. (2015). *Alcaldía de Caicedonia – Valle “Por Caicedonia Todos”*. Caicedonia Valle del Cauca. Recuperado de http://www.caicedonia-valle.gov.co/informacion_general.shtml
- Ampudia, L. y Rodríguez, L. (2014). *Diseño de un sistema de costos a través de la metodología ABC para determinar el costo de un alumno de las carreras técnicas laborales con reconocimiento SENA de la escuela de formación y gestión empresarial Dempresa* (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/7890/1/CB-0516412.pdf>.
- Arcila, C. y Tabares, D. (2007). *Diseño e implementación de una estructura de costos para la empresa Maquinplast S.A* (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/935/6581552A674.pdf?sequence=1>.
- Asamblea Nacional Constituyente. (1991). *Constitución Política de Colombia*. Colombia: Editorial Atenea Ltda
- Brasset, D. W. y Mateus, J. R. (2002). La globalización: sus efectos y bondades. *Economía y Desarrollo, volumen* (1, N° 1), 65-67. Recuperado de <http://www.fuac.edu.co/revista/M/cinco.pdf>.

Caicedonitas.com. (2014). Caicedonia Valle del Cauca. Recuperado de

<http://www.caicedonitas.com/site/index.php/sobre-caicedonia/167-economia-de-caicedonia>

Carmona, A.y Mejía, E. (2014). *Propuesta del sistema de costos basado en actividades ABC*

aplicado a la Hostería Durán S.A de la Ciudad de Cuenca para el periodo 2013 (Tesis de pregrado). Recuperado de

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21046/1/TESIS.pdf>

Caro, C. y Rodríguez, A. (2005). *Diseño de un Sistema de Costos ABC para la empresa del*

Estado "Central de Sacrificio del municipio de Caicedonia Valle" (Tesis de pregrado).

Universidad del Valle, Caicedonia Valle del Cauca.

Cdecomunicaciones.es. (2014). *Ferretería y Bricolaje*. Recuperado de [http://ferreteria-y-](http://ferreteria-y-bricolaje.cdecomunicacion.es/reportajes/10783/como-calculer-la-rotacion-de-un-producto)

[bricolaje.cdecomunicacion.es/reportajes/10783/como-calculer-la-rotacion-de-un-producto](http://ferreteria-y-bricolaje.cdecomunicacion.es/reportajes/10783/como-calculer-la-rotacion-de-un-producto)

Crecenegocios. (s.f). Recuperado de <http://www.crecenegocios.com/el-area-de-produccion/>

Cuervo, J., Osorio, J. A. y Duque, M. I. (2013). *Costeo basado en actividades ABC – Gestión*

basada en actividades ABM. Recuperado de

[https://books.google.com.co/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Cos](https://books.google.com.co/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Cos+teo+basado+en+actividades+ABC:+Gesti%C3%B3n+basada+en+actividades+ABM&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj-yK2P39TWAhUM6CYKHe-)
[teo+basado+en+actividades+ABC:+Gesti%C3%B3n+basada+en+actividades+ABM&hl=](https://books.google.com.co/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Cos+teo+basado+en+actividades+ABC:+Gesti%C3%B3n+basada+en+actividades+ABM&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj-yK2P39TWAhUM6CYKHe-)
[es&sa=X&ved=0ahUKEwj-yK2P39TWAhUM6CYKHe-](https://books.google.com.co/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Cos+teo+basado+en+actividades+ABC:+Gesti%C3%B3n+basada+en+actividades+ABM&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj-yK2P39TWAhUM6CYKHe-)

[WB9oQ6AEIJDA#v=onepage&q=Costeo%20basado%20en%20actividades%20ABC%](https://books.google.com.co/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Cos+teo+basado+en+actividades+ABC:+Gesti%C3%B3n+basada+en+actividades+ABM&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj-yK2P39TWAhUM6CYKHe-WB9oQ6AEIJDA#v=onepage&q=Costeo%20basado%20en%20actividades%20ABC%3A%20Gesti%C3%B3n%20basada%20en%20actividades%20ABM&f=false)
[3A%20Gesti%C3%B3n%20basada%20en%20actividades%20ABM&f=false](https://books.google.com.co/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Cos+teo+basado+en+actividades+ABC:+Gesti%C3%B3n+basada+en+actividades+ABM&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj-yK2P39TWAhUM6CYKHe-WB9oQ6AEIJDA#v=onepage&q=Costeo%20basado%20en%20actividades%20ABC%3A%20Gesti%C3%B3n%20basada%20en%20actividades%20ABM&f=false)

Decreto 624. Alcaldía de Bogotá, Colombia, 30 de marzo de 1989. Recuperado de

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=6533>

Decreto 2649. Alcaldía de Bogotá, Colombia, 29 de diciembre de 1993. Recuperado de

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>

Decreto 2650. Instituto Nacional de Contadores Públicos, Colombia, 29 de diciembre de 1993.

Recuperado de <http://incp.org.co/Site/2012/legislativa/2650.pdf>

Decreto 3022. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 27 de diciembre de 2013.

Recuperado de

http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=4585&name=Decreto3022_2013_p.pdf

Gerencie. (s.f). *Gerencie.com*. Recuperado de [https://www.gerencie.com/como-saber-que-](https://www.gerencie.com/como-saber-que-sistema-de-costos-es-mas-conveniente-para-mi-empresa.html)

[sistema-de-costos-es-mas-conveniente-para-mi-empresa.html](https://www.gerencie.com/como-saber-que-sistema-de-costos-es-mas-conveniente-para-mi-empresa.html)

Gerencie. (2015). *Gerencie.com*. Recuperado de [https://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-](https://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-de-costos.html)

[de-costos.html](https://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-de-costos.html)

Eumed. (s.f). *Eumed.net*. Recuperado de [http://www.eumed.net/tesis-](http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2006/flsp/4x.htm)

[doctorales/2006/flsp/4x.htm](http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2006/flsp/4x.htm)

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. Perú:

McGraw – Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V

Hicks, D. T. (1997). *El sistema de costos basado en las actividades (ABC). Guía para su*

implantación en pequeñas y medianas empresas. Barcelona, España: Editorial Marcombo

S.A.

Horngren, C.T., Datar, S. M. y Foster, G. (2007). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*.

Naucalpan de Juárez, Edo, México: Pearson Educación de México, S.A. de C.V

Jones, G. R. y George, J. M. (2014). *Administración contemporánea*. México, D.F: McGraw Hill

Interamericana Editores, S.A. de C.V

León, D. C. (2016). Restaurantes del país aportan 4% al PIB. *Nacional Vanguardia.com*.

Recuperado de <http://www.vanguardia.com/economia/nacional/375667-restaurantes-del-pais-aportan-4-al-pib>

Ley 1314. Alcaldía de Bogotá, Colombia, 13 de julio de 2009. Recuperado de

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=36833>

Mailxmail. (2010). *Mailxmail.com*. Recuperado de [http://www.mailxmail.com/curso-](http://www.mailxmail.com/curso-administracion-bodega/rotacion-materiales)

[administracion-bodega/rotacion-materiales](http://www.mailxmail.com/curso-administracion-bodega/rotacion-materiales)

Mideplan. (2009). *Ministerio de planificación nacional y política económica*. Guía para la

elaboración de diagramas de flujo. Recuperado de

<https://documentos.mideplan.go.cr/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/6a88ebe4-da9f-4b6a-b366-425dd6371a97/guia-elaboracion-diagramas-flujo-2009.pdf>

Molina, U. (2005). *Implementación de un sistema de costos ABC aplicado la finca Playa de las*

Heliconias Sevilla Valle (Tesis de pregrado). Universidad del Valle, Caicedonia Valle del Cauca.

Muñiz, R. (s.f). *CEF.-Marketing XXI*. Recuperado de [http://www.marketing-xxi.com/capitulo-4-](http://www.marketing-xxi.com/capitulo-4-producto-y-precio.html)

[producto-y-precio.html](http://www.marketing-xxi.com/capitulo-4-producto-y-precio.html)

Norma Técnica Colombiana NTC 5665. Icontec, Colombia, 14 de diciembre de 2011.

Recuperado de <https://tienda.icontec.org/wp-content/uploads/pdfs/NTC5665.pdf>

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 001. Ministerio de Comercio, Industria y

Turismo, Colombia, 29 de julio de 2015. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=750>

28&name=NTS-

_USNA_001._Preparacion_de_Alimentos_de_Acuerdo_con_el_Orden_de_Produccion.p

df&prefijo=file

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 002. Ministerio de Comercio, Industria y

Turismo, Colombia, 29 de julio de 2015. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=750>

27&name=NTS-

002_SERVICIO_DE_ALIMENTOS_Y_BEBIDAS_DE_ACUERDO_CON_ESTANDA

RES_TECNICOS.pdf&prefijo=file

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 003. Ministerio de Comercio, Industria y

Turismo, Colombia, 31 de mayo de 2016. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=783>

65&name=NTS-

USNA_003_Control_en_el_manejo_de_materia_prime_e_insumos_en_el_area_de_prod

uccion_de_alimentos_conforme_a_requisitos_de_calidad.pdf&prefijo=file

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 004. Ministerio de Comercio, Industria y

Turismo, Colombia, 31 de mayo de 2016. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=78366&name=NTS->

[USNA_004_Manejo_de_los_recursos_cumpliendo_con_el_presupuesto_y_el_plan_de_trabajo_definido_por_el_establecimiento_gastronomico.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=78366&name=NTS-USNA_004_Manejo_de_los_recursos_cumpliendo_con_el_presupuesto_y_el_plan_de_trabajo_definido_por_el_establecimiento_gastronomico.pdf&prefijo=file)

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 005. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 11 de abril de 2003. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=23878&name=NTS-USNA005.pdf&prefijo=file>

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 006. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 22 de mayo de 2012. Recuperado de

http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=66497&name=NTS-USNA_006_version_2012.pdf&prefijo=file

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 007. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 22 de julio de 2005. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=23880&name=NTS-USNA007.pdf&prefijo=file>

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 008. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 11 de junio de 2009. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=23881&name=NTS-USNA008.pdf&prefijo=file>

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 009. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 22 de febrero de 2007. Recuperado de

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=23882&name=GASTONOMIA-USNA009.pdf&prefijo=file>

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 010. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 22 de febrero de 2007. Recuperado de

http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=23883&name=GASTRO-NTS-USNA_010.pdf&prefijo=file

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 011. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 10 de diciembre de 2012. Recuperado de

http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=66225&name=NTS-USNA_011.pdf&prefijo=file

Ocampo, A. y Valencia, L. (2016). *Plan estratégico en marketing para la empresa de servicios turísticos Lagos Bella Vista ubicado en el municipio de Caicedonia, Valle del Cauca* (Tesis de pregrado). Universidad del Valle, Caicedonia Valle del Cauca.

Ortiz, M. (2015). *Diseño de un sistema de costos para la empresa Industrias Berg S.A.S* (Tesis de pregrado). Recuperado de <https://red.uao.edu.co/bitstream/10614/8554/1/T06343.pdf>.

Padilla, V. y Plaza, M. (2016). *Determinación de un sistema de costos ABC para los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca caso práctico: Restaurantes Rancho Chileno, septiembre 2015* (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25954/1/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n.pdf>.

Presidente de la República. (2011). *Decreto 410 de 1971*. Bogotá D. C, Colombia: Lito Imperio Ltda

Psicología y empresa. (2010). *Psicología y empresa. Renovando empresas con talento humano*. Recuperado de <http://psicologiayempresa.com/%C2%BFque-es-un-producto.html>

Resolución 2674. Alcaldía de Bogotá, Bogotá, Colombia, 22 de julio de 2013. Recuperado de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030>

Resolución 3878. Camacol, Colombia, 28 de junio de 1996. Recuperado de http://camacol.co/sites/default/files/base_datos_juridico/RESOLUCION_DIAN_NACION_3878_1996.pdf

Resolución 0148. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 19 de enero de 2015. Recuperado de http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=4535&name=resolucion148_2015.pdf

Resolución 3860. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Colombia, 28 de diciembre de 2015. Recuperado de <http://acodres.com.co/wp-content/uploads/2016/01/RESOLUCION-3860-DE-2015-1.pdf>

Ruiz, M. (1998). *Sistema de Costos por Actividades en las empresas de Servicios Telecomunicaciones* (Tesis de pregrado). Universidad del Valle, Caicedonia Valle del Cauca.

ServiCoaching. (s.f). Recuperado de <http://www.servicoaching.com/comercial.php>

Sunder, S. (1997). *Teoría de la contabilidad y el control*. Cincinnati, Estados Unidos: International Thomson Publishing. Recuperado de

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=r-v304U6B9cC&oi=fnd&pg=PA21&dq=teoria+de+la+contabilidad+y+el+control&ots=fQzkmtezzT&sig=LfbawUE2rmePSznAT5IeHcUZLKg#v=onepage&q=teoria%20de%20la%20contabilidad%20y%20el%20control&f=false>

Tipas, F. (2015). *Propuesta de un sistema de costos bajo la metodología de costeo ABC para los productos más representativos en ventas dentro de la sala VIP de cinepolis limonar Santiago de Cali* (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/9993/1/CB-0542486.pdf>.

Unidad didáctica 6: departamento de producción. (s.f). Recuperado de <http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/ishare-servlet/content/6f418b4a-5533-4bc5-9d6a-94b5fc344632>

Villamil, A. (2006). *Propuesta para la implementación del sistema de costos basado en las actividades para el servicio de acueducto, en la empresa industrial y comercial de servicios públicos domiciliarios "Empochiquinquirá E.S.P." como una herramienta de gestión* (Tesis de especialización). Recuperado de <http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/propuesta%20para%20la%20implementaci%C3%B3n%20del%20sistema%20de%20costos%20basado%20en%20las%20actividades.pdf>.

Zapata, A., Murillo, G., Martínez, J., González, C.H., Salas, J., Ávila, H., ... Caicedo, A. (2009).

Teorías contemporáneas de la organización y del management. Bogotá, D.C., Colombia:

Editorial Kimpres Ltda

13. Anexos

Anexo A. Entrevista realizada al gerente - propietario

Entrevista sobre el restaurante campestre Lagos Bellavista

Fecha: Agosto 30 de 2017 **Hora:** 11:00 am

Lugar: Caicedonia, Valle del Cauca, Restaurante Campestre Lagos Bellavista

Entrevistador (as): Luisa María Villada Neira – Natalia Gallego Manrique

Entrevistado (a): Alberto Osorio Ocampo, gerente – propietario

Introducción

Esta entrevista se realiza con el fin de conocer de manera detallada información sobre las áreas de producción, comercialización, financiación y administración del restaurante campestre Lagos Bellavista. Dicha información, se utilizará para aplicar el Modelo de Costos Basado en Actividades. Teniendo en cuenta que, el gerente – propietario es quien tiene mayor conocimiento acerca de las áreas funcionales de la organización, lo que amerita que sea él la persona a entrevistar.

Preguntas

1. ¿Cómo nace esta iniciativa de negocio y cuál ha sido la historia que ha tenido el restaurante?
2. Siendo el establecimiento de comercio arrendado ¿Cuál es el valor del arrendamiento y que periodicidad tiene este pago?
3. ¿Qué tipo de productos se ofrecen en el restaurante?
4. ¿Qué herramientas son necesarias para cumplir con su actividad y cuál es su precio de adquisición?
5. ¿Cuáles es la secuencia utilizada para atender a los clientes?
6. ¿Cuántas personas conforman el grupo de trabajo en el restaurante y qué funciones desempeñan cada una de estas personas?
7. ¿Cuánto le paga a cada una de las personas que conforman el grupo de trabajo en el restaurante?
8. ¿Cuáles son los proveedores a los que frecuentemente le compra la materia prima?
9. ¿Cómo se lleva la información contable de la empresa y qué persona se hace responsable de ella?

Observaciones:

Se agradece por la información suministrada y se aclara que la información será utilizada para aspectos académicos, teniendo en cuenta que es de completa confidencialidad.

Anexo B. Entrevista realizada a la chef del restaurante

Entrevista sobre el restaurante campestre Lagos Bellavista

Fecha: Agosto 30 de 2017 **Hora:** 12:30 pm

Lugar: Caicedonia, Valle del Cauca, Restaurante Campestre Lagos Bellavista

Entrevistador (as): Luisa María Villada Neira – Natalia Gallego Manrique

Entrevistado (a): Aida Mery Betancourth Quiceno, chef del restaurante

Introducción

Esta entrevista se realiza con el fin de conocer de manera detallada información sobre el área de producción del restaurante campestre Lagos Bellavista. Dicha información, se utilizará para aplicar el Modelo de Costos Basado en Actividades. Teniendo en cuenta que, la chef es quien tiene mayor conocimiento acerca de esta área de la organización, amerita que sea ella la persona a entrevistar.

Preguntas

1. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar una tilapia frita?
2. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar una chuleta de cerdo?

3. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar una trucha?
4. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar la salsa de champiñones?
5. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar la salsa de ajo?
6. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar el arroz?
7. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar la ensalada y el aderezo?
8. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar las papas a la francesa?
9. ¿Cuáles son los ingredientes para preparar el patacón?
10. ¿Cuáles son los ingredientes y las cantidades necesarias para preparar el sancocho de pescado?

Observaciones:

Se agradece por la información suministrada y se aclara que la información será utilizada para aspectos académicos, teniendo en cuenta que es de completa confidencialidad.